SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

5 ☆

Panificadora automática SBB 850 A1
Sfornapane automatico

(ES) **Panificadora automática**
Instrucciones de uso

(PT) **Máquina de fazer pão**
Manual de instruções

(DE) (AT) (CH) **Brotbackautomat**
Bedienungsanleitung

(IT) (MT) **Sfornapane automatico**
Istruzioni per l'uso

(GB) (MT) **Bread Maker**
Operating instructions

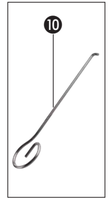
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SBB 850 A1-06/11-V1
IAN: 69294

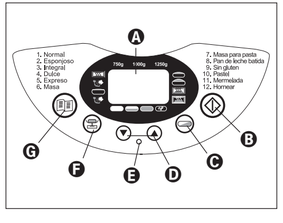
1
2
3
4
5

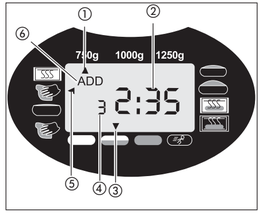
6
7

8

9


10


A
1. Normal
2. Esponjoso
3. Integral
4. Dulce
5. Expreso
6. Masa
750g
1000g
1250g
7. Masa para pasta
8. Pan de leche batida
9. Sin gluten
10. Pastel
11. Mermelada
12. Hornear
B
C
D
E
F
G

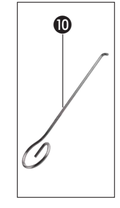

1
2
6
750g
1000g
1250g
ADD
2:35
5
4
3

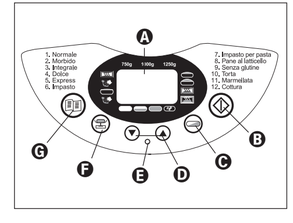
1
2
3
4
5

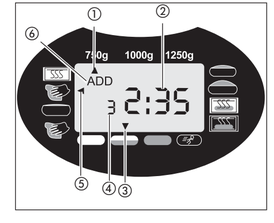
6
7

8

9


10


A
1. Normale
2. Morbido
3. Integrale
4. Dolce
5. Express
6. Impasto
750g
1000g
1250g
7. Impasto per pasta
8. Pane al latticello
9. Senza glutine
10. Torta
11. Marmellata
12. Cottura
B
C
D
E
F
G


1
2
6
750g
1000g
1250g
ADD
2:35
5
4
3

Índice Página

Indicaciones de seguridad	2
Visión global del aparato	3
Accesorios	3
Uso conforme al previsto	3
Antes del primer uso	4
Características	4
Panel de mando	4
Programas	6
Función de temporizador	7
Antes de hornear	8
Hacer pan	8
Mensajes de error	10
Limpieza y mantenimiento	10
Características técnicas	11
Evacuación	11
Garantía y asistencia técnica	12
Importador	12
Secuencia de programa	13
Eliminación de fallos de la panificadora	17

Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelas en caso de traspasar el aparato a terceros.

⚠ Indicaciones de seguridad

- ¡Por favor, lea completamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato!
- ¡Peligro de asfixia! El uso indebido de los materiales de embalaje puede ocasionar asfixia en los niños. Deseche estos materiales en cuanto haya desembalado el aparato o guárdelos fuera del alcance de los niños.
- Después de desembalarlo, verifique que la panificadora no presenta desperfectos de transporte. Dado el caso, diríjase al suministrador.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana, y resistente al calor.
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables, o gases explosivos y/o inflamables. Frente a otros objetos ha de mantenerse una distancia mínima de 10 cm.
- Tenga cuidado de no cubrir la rendija de ventilación del aparato. ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- Antes de conectarlo, compruebe que el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No coloque el cable de red encima de bordes cortantes o cerca de superficies u objetos calientes. Se puede dañar el aislamiento del cable.
- ¡No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento!
- Para evitar el peligro de tropezar con él o sufrir accidentes, el aparato viene equipado con un cable de red corto.
- Utilice el aparato sólo en interiores.
- Nunca coloque el aparato sobre o junto a una cocina de gas o eléctrica, un horno caliente, u otras fuentes de calor.¡Peligro de sobrecalentamiento!
- Nunca cubra el aparato con una toalla u otros materiales. El calor y el vapor deben tener una salida. Se puede provocar un incendio si se cubre el aparato con materiales inflamables o entra en contacto con éstos, como p. ej. con cortinas.
- Si utiliza un cable alargador, la potencia máxima admisible del cable debe corresponderse con la potencia de la panificadora.
- Tienda el cable alargador de tal modo que nadie pueda tropezar con él ni tirar de él in-voluntariamente.
- Antes de cada uso compruebe el cable de alimentación y la clavija de red. Si el cable de alimentación de este aparato se daña, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona igualmente cualificada, para evitar peligros.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños. Utilice el aparato sólo para su finalidad indicada. De otro modo expirará la garantía.
- Comience un programa de horneado sólo si se ha introducido el molde. De otro modo, esto podría provocar daños irreversibles en el aparato.
- ¡Si hay niños cerca, vigile bien el aparato! Si no va a utilizar el aparato, o antes de limpiarlo, por favor retire la clavija de red. Antes de retirar alguna pieza deje enfriar el aparato.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente. Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato cumple las normas de seguridad correspondientes. Las verificaciones, reparaciones y el mantenimiento técnico sólo pueden ser realizados por un distribuidor autorizado. De otro modo expirará la garantía.

- No coloque ningún objeto sobre el aparato y no lo cubra. ¡Riesgo de incendio!
- ¡Cuidado! La panificadora automática se calienta considerablemente. Toque el aparato sólo cuando éste se haya enfriado, o utilice para ello guantes de cocina.
- Deje enfriar el aparato y desenchufe la clavija de la red antes de sacar o introducir piezas o accesorios.
- No mueva la panificadora si en el molde tiene un contenido caliente o líquido, como p. ej. confituras. ¡Existe peligro de quemaduras!
- Durante el uso no toque el brazo amasador rotativo. ¡Existe peligro de lesiones!
- No desenchufe la clavija de la toma de co-rriente tirando del cable.
- Desenchufe la clavija de la red cuando no vaya a utilizar el aparato o antes de limpiarlo.
- No utilice la panificadora para conservar alimentos o utensilios en su interior.
- No ponga papel de aluminio u otros objetos metálicos en el interior de la panificadora. Esto puede provocar un cortocircuito. ¡Existe peligro de incendio!
- No sumerja la panificadora automática en agua u otros líquidos. ¡Existe peligro de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con esponjas abrasivas. Si se desprenden partículas de la esponja y entran en contacto con componentes eléctricos, hay riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.
- Nunca utilice el aparato vacío o sin molde. Esto puede ocasionar daños irreparables en el aparato.
- Cierre siempre la tapa durante su utilización.
- No retire nunca el molde durante el uso.
- No sobrepase al hornear nunca una cantidad superior a 700 g de harina ni tampoco añada más de 1 $^{1}/_{4}$ de bolsitas de (aprox.26 g) de levadura seca. La masa podría desbordar y originar un incendio!
- Durante el funcionamiento la temperatura de la superficie externa y de la puerta puede ser muy elevada existiendo un riesgo de incendio!

Visión global del aparato

1. Ventana de control
2. Tapa
3. Ranuras de ventilación
4. Cable de red
5. Panel de mando

¡Atención! ¡Superficie caliente!

Accesorios

6. 2 Ganchos amasadores
7. Molde para pan de hasta 1250 g de peso
8. Vaso medidor
9. Cuchara medidora
10. Extractor del gancho amasador

- Información resumida
- Cuaderno de recetas
- Instrucciones de uso

Uso conforme al previsto

Utilice su panificadora automática para hornear pan y elaborar mermeladas/confituras en el hogar. No utilice el aparato para secar alimentos u objetos. No utilice la panificadora al aire libre.
Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante. El uso de accesorios no recomendados puede dañar el aparato.

Antes del primer uso

Eliminación del material de embalaje
Desempaquete su aparato y elimine el material de embalaje conforme a las normas aplicables en su localidad.

Primera limpieza
Antes de la puesta en funcionamiento limpie el molde ❼, los ganchos amasadores ❻ y la superficie exterior de la máquina panificadora con un paño limpio, húmedo. No utilice esponjas ni limpiadores abrasivos. Retire la lámina protectora del panel de mando ❺.

Calentar
ⓘ Por favor, siga las siguientes indicaciones durante el primer uso:

Coloque exclusivamente el molde ❼ vacío en el aparato al calentarlo por primera vez Cierre la tapa del aparato ❷. Seleccione el programa 12, como se describe en el capítulo „PROGRAMAS" y pulse Start/Stop Ⓑ, para calentar el aparato durante 5 minutos. Después de 5 minutos pulse la tecla Start/Stop Ⓑ, hasta que suene una señal de aviso prolongada, para finalizar el programa.
Como los elementos calentadores están ligeramente engrasados, puede suceder que durante la primera puesta en funcionamiento se desprenda un poco de olor. Este olor es inofensivo y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación, abra por ejemplo una ventana.
Deje que el aparato se enfríe completamente y vuelva a limpiar el molde ❼, el brazo amasador ❻ y la superficie exterior de la panificadora automática con un paño limpio y húmedo.

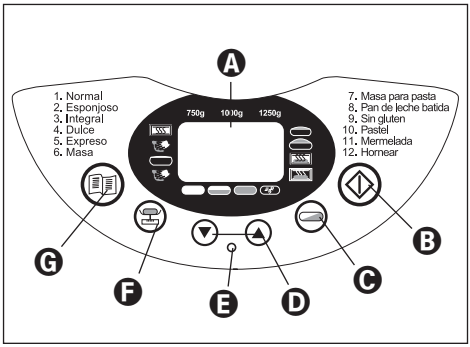
⚠ **¡Riesgo de incendio!** No deje calentar la panificadora más de 5 minutos con el molde vacío ❼. Existe peligro de sobrecalentamiento.

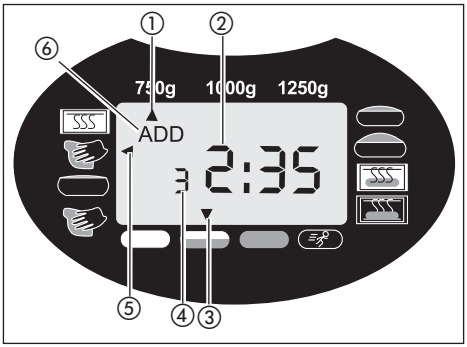
Características

Con la panificadora automática usted tiene la posibilidad de hacer pan a su propio gusto.

- Puede seleccionar entre 12 programas diferentes.
- Puede utilizar mezclas de harinas preparadas.
- Puede hacer masa para pasta o panecillos y fabricar mermelada.
- Con el programa de horneado "Sin gluten" puede hornear mezclas de harinas sin gluten y recetas con harina sin gluten, como p.ej. harina de maíz, harina de alforfón y harina de patata.

Panel de mando





Ⓐ Pantalla

Indicador de

① selección del peso (750 g, 1000 g, 1250 g)
② el tiempo de funcionamiento restante en minutos y la preselección de tiempo programada
③ el grado de tueste seleccionado (claro, medio, oscuro, rápido)
④ el número de programa seleccionado
⑤ la secuencia del programa
⑥ la adición de ingredientes („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

Para comenzar y finalizar el uso del aparato o para borrar la programación del temporizador. Para interrumpir el funcionamiento, pulse brevemente la tecla Start/Stop Ⓑ, hasta que suene una señal de aviso y el tiempo parpadee en la pantalla Ⓐ. Pulsando nuevamente la tecla Start/Stop Ⓑ puede continuar el funcionamiento en el plazo de 10 minutos. Si olvida continuar el programa, éste continuará automáticamente después de 10 minutos. Para finalizar totalmente el funcionamiento o borrar un ajuste, pulse durante 3 segundos la tecla Start/ Stop Ⓑ,hasta que suene una señal de aviso prolongada.

ⓘ Indicación:

No pulse la tecla Start/Stop Ⓑ, si únicamente quiere controlar el estado del pan. A través de la ventana de control puede observar el proceso de horneado.

⚠ ¡Atención!

Al pulsar todas las teclas debe sonar una señal de aviso, excepto si el aparato está en funcionamiento.

Ⓒ Grado de tueste (o modo rápido)

Seleccionar el grado de tueste o cambiar al modo rápido (claro/medio/oscuro/rápido). Pulse varias veces la tecla del grado de tueste Ⓒ, hasta que la flecha se sitúe sobre el grado de tueste deseado. Para los programas 1 - 4 puede activar el modo rápido, pulsando varias veces la tecla del grado de tueste Ⓒ, para acortar el proceso de horneado. Pulse repetidas veces la tecla del grado de tueste Ⓒ, hasta que aparezca la flecha sobre "Rápido". Con los programas 6, 7 y 11 no se puede seleccionar el grado de tueste.

Ⓓ Temporizador ▼ ▲

Horneado retardado.

⚠ Indicación:

Con el programa 11 no se puede seleccionar un horneado retardado.

Ⓔ Lámpara de indicación de servicio

La lámpara de indicación de servicie Ⓔ indica con su iluminación de que el programa está en ejecución. Si desea iniciar un programa retardado con función de temporizador, la lámapra de indicación de servicio Ⓔ se encenderá, al momento que se inicie el programa y no cuando se encuentre activado el temporizador.

Ⓕ Peso del pan

Selección del peso del pan (750 g / 1000 g / 1250 g). Pulse esta tecla repetidas veces, hasta que la flecha aparezca bajo el peso deseado. Los pesos (750 g / 1000 g / 1250 g) se refieren a la cantidad de los ingredientes introducidos en el molde ❼.

ⓘ Indicación:

La configuración predeterminada al conectar el aparato es de 1250 g. Con los programas 6, 7, 11 y 12, no puede regular el peso del pan.

Ⓖ Selección de programa (menú)
Iniciar el programa de horneado deseado (1-12). En la pantalla Ⓐ aparece el número de programa y el tiempo de horneado correspondiente.

Función de memoria
Si se produce un corte de corriente de hasta 10 minutos aprox., el programa se reiniciará en el mismo punto al conectarse de nuevo el aparato. Esto no se produce al borrar/finalizar el proceso de horneado o al activar la tecla Start/Stop Ⓑ hasta que suene una señal de aviso prolongada.

Ventana de control ❶
A través de la ventana de control ❶ puede observar el proceso de horneado.

Programas

Seleccione el programa deseado con la tecla de selección de programas Ⓖ. En la pantalla Ⓐ se mostrará el número de programa correspondiente. Los tiempos de horneado dependen de las combinaciones de programa elegidas. Véase el capítulo "Secuencia de programa".

Programa 1: Normal
Para pan blanco y mixto compuesto en su mayor parte de harina de trigo o centeno. El pan tiene una consistencia compacta. Puede ajustar el tueste del pan con la tecla del grado de tueste Ⓒ.

Programa 2: Esponjoso
Para panes ligeros hechos de harina bien molida. Por regla general, el pan sale ligero y tiene una corteza crujiente.

Programa 3: Integral
Para tipos de pan con harinas fuertes, como p. ej. harina integral de trigo y harina de centeno. El pan sale más compacto y pesado.

Programa 4: Dulce
Para panes hechos con ingredientes de zumos de frutas, coco, pasas, frutos secos, chocolate o con azúcar adicional. Debido a su fase de fermentación más prolongada, el pan sale más ligero y esponjoso.

Programa 5: Expreso
Se necesita menos tiempo para amasar, dejar subir la masa y hornear. Sin embargo, para este programa sólo son adecuadas las recetas que no contengan ingredientes duros ni tipos de harina fuertes. Tenga en cuenta que con este programa es posible que el pan salga menos esponjoso y no sea tan sabroso.

Programa 6: Masa (amasado)
Para preparar masa para panecillos, pizzas o trenzas. Este programa no tiene horneado.

Programa 7: Masa para pasta
Para preparar masa para pasta. Este programa no tiene horneado.

Programa 8: Pan de leche batida
Para panes que se elaboran a base de suero de mantequilla o yoghurt.

Programa 9: Sin gluten
Para panes de harinas sin gluten y de preparados de harinas. Las harinas sin gluten necesitan más tiempo para la absorción de los líquidos y tienen otras propiedades esponjantes.

Programa 10: Pastel
Con este programa se amasan los ingredientes, se dejan reposar y se hornean. Utilice levadura en polvo en este programa.

Programa 11: Mermelada
Para preparar mermelada, confituras, gelatinas y dulce de frutas.

Programa 12: Hornear
Para volver a hornear panes que están demasiado claros, no están completamente hechos o masas preparadas. Este programa elimina todos los procesos de amasado o reposo. El pan se mantiene caliente hasta una hora después del final del horneado. Con ello se evita que el pan se humedezca demasiado.
El programa 12 hornea el pan durante 60 minutos. Para finalizar estas funciones antes de tiempo, pulse la tecla Start/Stop Ⓑ hasta que suene una señal de aviso prolongada. Para apagar el aparato retire la conexión a la red eléctrica.

ⓘ **Indicación:**
En los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 y 9 suena una señal de aviso durante la secuencia del programa y en la pantalla aparece „ADD“ ⑥.
Añada sus ingredientes, como frutas o nueces, inmediatamente después.
El gancho amasador ❻ no tritura los ingredientes. Si ha ajustado el temporizador, también puede introducir en el molde ❼ todos los ingredientes al comienzo del programa. En este caso debe triturar un poco las frutas y nueces antes de añadirlas.

Función de temporizador

La función temporizador le posibilita un horneado retardado.
Con las teclas de dirección ▲ y ▼ Ⓓ podrá ajustar la hora de finalización del horneado que desee. El retardo máximo es de 15 horas.

⚠ **¡Advertencia!** Antes de hornear un pan concreto con la función de temporizador, pruebe la receta bajo supervisión para asegurarse de que la relación entre los ingredientes es correcta, la masa no es demasiado compacta o fina, o que las cantidades no son excesivas y no hay posible riesgo de desborde. ¡Riesgo de incendio!

Seleccione un programa. La pantalla Ⓐ le muestra la duración del horneado necesaria.
Con la tecla de dirección ▲ Ⓓ puede aplazar la finalización del programa. Con la primera pulsación, la hora de finalización se demora hasta la siguiente decena. Con cada nueva pulsación de la tecla de dirección ▲ Ⓓ se demora la finalización otros 10 minutos. Si mantiene apretada la tecla de dirección, acelerará este proceso. La pantalla le mostrará la duración total del horneado y el tiempo de demora. Si se ha sobrepasado la demora posible, puede corregir la hora con la tecla de dirección ▼ Ⓓ. Confirme el ajuste del temporizador con la tecla Start/Stop Ⓑ.
Los dos puntos de la pantalla Ⓐ parpadean y comienza a transcurrir el tiempo programado.
Al momento que arranca el programa se ilumina la lámpara de indicación de funcionamiento Ⓔ.
Al finalizar el proceso de horneado suenan diez señales de aviso y la pantalla Ⓐ muestra 0:00.

Ejemplo:
Son las 8.00 h y le gustaría tener pan fresco dentro de 7 horas y 30 minutos, es decir, a las 15:30 h.
En primer lugar seleccione el programa 1 y después pulse las teclas de dirección Ⓓ hasta que en la pantalla Ⓐ aparezca 7:30, ya que el tiempo hasta la conclusión es de 7 horas y 30 minutos.

ⓘ **Indicación:**
Con el programa "Mermelada" la función de temporizador no está disponible.

ⓘ **Indicación:**
No utilice la función de temporizador si está empleando alimentos que se deterioran rápidamente, como huevos, leche, nata o queso.

Antes de hornear

Para llevar a cabo con éxito el proceso de horneado, tenga en cuenta los siguientes factores:

Ingredientes

ⓘ **Indicación:**
Extraiga el molde ❼ de la carcasa, antes de introducir los ingredientes. Si caen ingredientes en la zona de horneado puede producirse un incendio por el calentamiento de los serpentines calentadores.

- Introduzca los ingredientes en el molde ❼ siempre en el orden indicado.
- Todos los ingredientes deberían calentarse a temperatura ambiente para obtener un proceso óptimo de fermentación de la levadura.
- Preste atención a la correcta medición de las cantidades de ingredientes. Incluso pequeñas desviaciones de las cantidades indicadas en la receta pueden influir en el resultado final.

ⓘ **Indicación:**
En ningún caso emplee cantidades mayores de las que se indican. Si hay demasiada masa, puede rebosarse por el molde ❼ y provocar un incendio en los serpentines calientes.

Hacer pan

Preparación
Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad de estas instrucciones.
Coloque la máquina panificadora sobre una base recta y firme.

1. Saque el molde ❼ del aparato tirando hacia arriba.
2. Introduzca los ganchos amasadores ❻ en los ejes de accionamiento del molde ❼.
   Asegúrese de que están bien encajados.
3. Introduzca los ingredientes de su receta dentro del molde ❼ en el orden indicado. Introduzca primero los líquidos, el azúcar y la sal y añada después la harina, dejando la levadura como último ingrediente.

ⓘ **Indicación:**
Tenga cuidado de que la levadura no entre en contacto con la sal o los líquidos.

4. Vuelva a introducir el molde ❼. Asegúrese de que encaje correctamente.
5. Cierre la tapa del aparato ❷.
6. Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
   Sonará una señal de aviso y en la pantalla Ⓐ aparecerá el número del programa y la duración del programa 1.
7. Seleccione su programa con la tecla de selección de programas Ⓖ. Cada entrada se confirma con una señal de aviso.
8. Seleccione el tamaño del pan con la tecla Ⓕ.
9. Seleccione el grado de tueste Ⓒ de su pan.
   En la pantalla Ⓐ , la flecha le indica si se ha ajustado claro, medio u oscuro. Aquí puede seleccionar también la opción „Rápido“, para acortar el tiempo de fermentación de la masa.

ⓘ **Indicación:**
Para los programas 6, 7 y 11, la función "Grado de tueste" no es posible.
La función „Rápido“ sólo es posible en los programas 1-4.

En los programas 6, 7, 11 y 12 no es posible ajustar el peso del pan.

10. Ahora tiene la posibilidad de ajustar el momento de finalización de su programa mediante la función temporizador. Puede indicar una demora de hasta 15 horas como máximo.

ⓘ **Indicación:**
Esta función no es posible en el programa 11.

Inicio del programa
Inicie ahora el programa con la tecla Start/Stop Ⓑ.

ⓘ **Indicación:** Los programas 1, 2, 3, 4, 6, 8 y 9 se inician con una fase de precalentamiento de 10 a 30 minutos (excepto el modo rápido, véase tabla secuencia de programa). Aquí los ganchos amasadores ❻ no se mueven. Esto no es una avería del aparato.

El programa realizará automáticamente los diferentes ciclos de trabajo.

Puede observar la secuencia del programa a través de la ventana de control ❶ de su máquina panificadora. En ocasiones, puede formarse algo de humedad en la ventana de control ❶ durante el proceso de horneado. Durante la fase de amasado puede abrirse la tapa del aparato ❷.

ⓘ **Indicación:**
No abra la tapa del aparato ❷ durante la fase de subida de la masa o de horneado. Puede encogerse el pan.

Finalización del programa
Al finalizar el proceso de horneado suenan diez señales de aviso y la pantalla Ⓐ muestra 0:00.
Al finalizar el programa, el aparato pasa automáticamente al modo de mantenimiento que conserva el calor durante un máximo de 60 minutos.

ⓘ **Indicación:**
Esto no sucede en los programas 6, 7 y 11.

Esto se realiza mediante la circulación de aire caliente dentro del aparato. La función de mantenimiento de calor puede finalizarse antes de tiempo, manteniendo pulsada la tecla Start/Stop Ⓑ hasta que suene una señal de aviso.

⚠ **¡Advertencia!**
Antes de abrir la tapa del aparato ❷ retire la clavija de red de la toma de corriente.
Si no se utiliza, el aparato debería estar siempre desconectado de la red eléctrica.

Cómo sacar el pan
Para extraer el molde ❼ utilice siempre agarradores o guantes protectores.
Sostenga el molde ❼ inclinado sobre una rejilla y muévalo ligeramente hasta que el pan se separe del molde ❼.

Si el pan no se suelta de los ganchos amasadores ❻, extraiga cuidadosamente los ganchos amasadores ❻ con el extractor del gancho amasador ❿ suministrado.

ⓘ **Indicación:**
No utilice objetos metálicos que puedan producir rayaduras en el revestimiento antiadherente.
Limpie el molde ❼ inmediatamente después de sacar el pan, con agua caliente. De este modo, impedirá que los ganchos amasadores ❻ se atasquen en los ejes de accionamiento.

Consejo: Si extrae los ganchos amasadores ❻ después de último proceso de amasado, el pan no se romperá al sacarlo del molde ❼.

- Pulse brevemente la tecla Start/Stop Ⓑ para interrumpir el programa al inicio de la fase de horneado o extraiga la clavija de red de la base de enchufe. Deberá volver a conectar la clavija de red a la red eléctrica en un periodo de 10 minutos para que pueda continuar el proceso de horneado.

- Abra la tapa del aparato ❷ y extraiga el molde ❼. Con las manos enharinadas puede extraer la masa y quitar los ganchos amasadores ❻.
- Vuelva a colocar la masa en el molde ❼. Inserte de nuevo el molde ❼ y cierre tapa del aparato ❷.
- Dado el caso, inserte la clavija de red en el enchufe. El programa de horneado continuará.

Deje que el pan se enfríe unos 15-30 minutos, antes de consumirlo.
Antes de cortar el pan, asegúrese de que no hay ningún gancho amasador ❻ dentro de la masa.

Mensajes de error

- Cuando en la pantalla Ⓐ aparece „HHH“ después del inicio del programa, la temperatura de la panificadora automática es demasiado alta. Detenga el programa y retire la clavija de red. Abra la tapa del aparato ❷ y deje que el aparato se enfríe durante 20 minutos antes de volver a utilizarlo.
- Si no es posible iniciar un nuevo programa después de la finalización de un programa anterior, esto se debe a que la panificadora automática está todavía demasiado caliente. En este caso el indicador de la pantalla salta a la configuración básica (programa 1). Abra la tapa del aparato ❷ y deje que el aparato se enfríe durante 20 minutos antes de volver a utilizarlo.

⚠ ¡Advertencia!
No intente poner en marcha el aparato antes de que se haya enfriado. Esto sólo funciona con el programa 12.

- Cuando la pantalla muestra „EE0“, „EE1“ o “LLL” después del inicio del programa, apague la panificadora automática y luego vuelva a encenderla, retirando y volviendo a conectar la clavija de red de la base de enchufe.Si persiste el mensaje de error, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡Advertencia!
Antes de cada limpieza extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe completamente.
Proteja el aparato de la humedad, ya que puede tener como consecuencia una descarga eléctrica.

Además tenga también en cuenta las indicaciones de seguridad.

⚠ ¡Atención!
¡Las piezas del aparato y los accesorios no se pueden lavar en lavavajillas!

Carcasa, tapa, zona de horneado
Elimine todos los restos de la zona de horneado con un paño húmedo o una esponja suave ligeramente humedecida. Limpie la carcasa y la tapa igualmente con un paño o una esponja húmedos.

- Seque bien el espacio interior. Para facilitar la limpieza, la tapa del aparato ❷ puede extraerse de la carcasa:
- Abra la tapa del aparato ❷ hasta que los salientes en forma de cuña de la bisagra entren a través de las guías de la bisagra.
- Extraiga la tapa del aparato ❷ de las guías de la bisagra.
- Para montar la tapa del aparato ❷ introduzca los salientes de la bisagra a través de la apertura de las guías de la bisagra.

Moldes y ganchos amasadores
La superficie de los moldes ❼ y de los ganchos amasadores ❻ está dotada de un revestimiento antiadherente. Para la limpieza no utilice productos de limpieza u objetos agresivos, ya que pueden provocar rayaduras en las superficies.

Por causa de la humedad y el vapor, es posible que con el tiempo cambie el aspecto de las superficies. Esto no supone ningún perjuicio para la capacidad funcional del aparato ni disminución de la calidad.

Antes de la limpieza saque los moldes ❼ y los ganchos de amasado ❻ de la zona de horneado. Limpie el exterior de los moldes ❼ con un trapo húmedo.

⚠ **¡Atención!**
Nunca sumerja el molde ❼ en agua u otros líquidos.
Limpie la parte interior del molde ❼ con agua temp-lada con jabón.
Si los ganchos amasadores ❻ tienen costra y no se limpian fácilmente, llene los moldes ❼ con agua caliente durante unos 30 minutos.
Si el soporte está obstruido en el gancho amasador ❻, puede limpiarlo cuidadosamente con un palillo.
No utilice productos de limpieza químicos ni disolventes para limpiar la panificadora automática.

Características técnicas

Modelo:	Panificadora automática SBB 850 A1
Tensión nominal:	220-240 V ~ / 50 Hz
Consumo de potencia:	850 vatios

Evacuación

En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sometido a la directiva europea 2002/96/EC.

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal.
Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor.
En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. . El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.
Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.
La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste como, p. ej., los ganchos amasadores y los moldes o los daños sufridos por las piezas frágiles. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.
El uso de la garantía no implica la ampliación de su periodo de vigencia. Lo mismo se aplica a las piezas sustituidas o reparadas. Deberá informarse inmediatamente después del desempaquetado de los daños y defectos que ya estuviesen presentes en el momento de la compra, como máximo dos días después de la fecha de compra.
Una vez transcurrido el periodo de garantía, las reparaciones no serán gratuitas.

(ES) Servicio España
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es
IAN 69294

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Secuencia de programa

Programa	1. Normal						2. Esponjoso					
Grado de tueste	poco tostado Medio muy tostado			RÁPIDO			poco tostado Medio muy tostado			RÁPIDO		
Tamaño:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tiempo (horas)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Precalentar (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Amasado 1 (min):	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Fermentación 1 (min):	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Amasado 2 (min):	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Fermentación 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Fermentación 3 (min):	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Horneado (min):	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Mantener calor (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Añadir ingredientes (horas restantes)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Ajuste previo del tiempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A significa que la panificadora automática amasa durante 3 minutos y al mismo tiempo suena la señal de aviso para añadir los ingredientes y en la pantalla aparece „ADD“ ⑥.

Programa	3. Integral						4. Dulce					
Grado de tueste	poco tostado Medio muy tostado			RÁPIDO			poco tostado Medio muy tostado			RÁPIDO		
Tamaño:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tiempo (horas)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Precalentar (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Amasado 1 (min):	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Fermentación 1 (min):	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Amasado 2 (min):	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Fermentación 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Fermentación 3 (min):	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Horneado (min):	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Mantener calor (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Añadir ingredientes (horas restantes)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Ajuste previo del tiempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A significa que la panificadora automática amasa durante 4 minutos y al mismo tiempo suena la señal de aviso para añadir los ingredientes y en la pantalla aparece „ADD“ ⑥.

Programa	5. Expreso			6. Masa	7. Masa para pasta	8. Pan de leche batida			9. Sin gluten		
Grado de tueste	poco tostado Medio muy tostado			N/A	N/A	poco tostado Medio muy tostado			poco tostado Medio muy tostado		
Tamaño:	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tiempo (horas)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Precalentar (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Amasado 1 (min):	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Fermentación 1 (min):	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Amasado 2 (min):	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Fermentación 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Fermentación 3 (min):	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Horneado (min):	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Mantener calor (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Añadir ingredientes (horas restantes)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Ajuste previo del tiempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A significa que la panificadora automática amasa durante 5 minutos y al mismo tiempo suena la señal de aviso para añadir los ingredientes y en la pantalla aparece „ADD“ ⑥.

Programa	10. Pastel			11. Mermelada	12. Hornear
Grado de tueste	poco tostado Medio muy tostado			N/A	poco tostado Medio muy tostado
Tamaño:	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Tiempo (horas)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Precalentar (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Amasado 1 (min):	15	15	15	N/A	N/A
Fermentación 1 (min):	N/A	N/A	N/A	15 calor + amasar	N/A
Amasado 2 (min):	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Fermentación 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Fermentación 3 (min):	N/A	N/A	N/A	45 Calor + amasar	N/A
Horneado (min):	60	65	70	20 Fermentación	60
	15 Fermentación	15 Fermentación	15 Fermentación		
Mantener calor (min)	60	60	60	N/A	60
Añadir ingredientes (horas restantes)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ajuste previo del tiempo	15h	15h	15h	N/A	15h

Eliminación de fallos de la panificadora

¿Qué se debe hacer si el gancho amasador ❻ se queda pegado al molde ❼ después del horneado?	Llene los moldes ❼ de agua caliente y gire los ganchos amasadores ❻ para soltar la costra.
¿Qué ocurre cuando el pan ya hecho permanece en el aparato?	Mediante la "función de conservación del calor" se garantiza que el pan se mantendrá caliente y protegido de la humedad durante aprox. 1 hora. Si el pan permanece el la panificadora durante más de 1 hora, puede humedecerse.
¿Se puede lavar el molde ❼ y los ganchos amasadores ❻ en el lavavajillas?	No. Lave a mano el molde ❼ y los ganchos amasadores ❻.
¿Por qué no se mueve la masa aunque el motor está funcionando?	Compruebe si el gancho amasador ❻ y el molde ❼ están encajados correctamente.
¿Qué se debe hacer si el gancho amasador ❻ se queda pegado al pan?	Extraiga el gancho amasador ❻ con el extractor de gancho amasador ❿.
¿Qué pasa si hay un corte de corriente durante el programa?	Cuando se produce un corte de corriente de hasta 10 minutos, la panificadora automática terminará el último programa iniciado.
¿Cuánto tiempo tarda en hornearse el pan?	Consulte los tiempos exactos en la tabla "secuencia de programa".
¿Qué tamaños de pan puedo hornear?	Puede hornear pan de 750 g - 1000 g - 1250 g.
¿Por qué no se puede utilizar la función de temporizador con leche fresca?	Los productos frescos, como la leche o los huevos, se estropean si permanecen demasiado tiempo en el aparato.
¿Qué sucede cuando la panificadora automática no funciona después de pulsar la tecla Start/Stop Ⓑ?	Algunos pasos de trabajo como por ejemplo „Calentar“ o „Reposar“ se reconocen con dificultad.Compruebe con la ayuda de la tabla „Secuencia de programa“, qué parte del programa se ejecuta actualmente. Compruebe si ha pulsado correctamente la tecla Start/Stop Ⓑ. Compruebe si la clavija de red está conectada a la red eléctrica.
El aparato tritura las pasas que se han añadido.	Para evitar que se trituren los ingredientes como las frutas o nueces, añádalos después de que suene el tono para la masa.

Tarjeta de pedido SBB 850 A1

Cantidad (max. 3 juegos por pedido)	Descripción del artículo	Precio por unidad	Precio neto
	1 Molde para horno incl. 2 ganchos de amasar	10 €	€
	4 Ganchos de amasar	10 €	€

Forma de pago

☐ transferencia

+	Suplemento costes de gestión, correo, manipulación, embalaje y envío	12,50 €
=		€

(Lugar, fecha) **(Firma)**

Tarjeta de pedido - Para proceder a cursar pedido:

1. Escriba bajo "Remitente/Ordenante" su nombre, tratamiento y su número de teléfono (para posible información adicional) en letra de imprenta.

2. **Transferencia:** Transfiera el importe total a la cuenta bancaria siguiente

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Banco: Postbank Dortmund AG

Indique como concepto de su transferencia el artículo así como su nombre y domicilio. Envíe después en un sobre la hoja de pedido completamente cumplimentada a nuestra dirección postal, indicada al lado.

Nuestra dirección postal:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstrasse 21
44867 Bochum
Alemania

Importante:
- Rogamos franquee suficientemente el envío.
- Escriba su nombre como remitente en el sobre.

Remite/comprador
(escribir en mayúsculas)

Apellido(s), Nombre

Calle

Código Postal, Localidad

País

Teléfono

Pida cómodamente por Internet
www.kompernass.com

⚠ **Información importante:**
Si realiza el pago mediante transferencia bancaria, marque la casilla en el formulario para transferencia bajo el punto gastos en el campo "shared" (gastos compartidos). De lo contrario no podremos tramitir el pedido.

Indice Pagina

m Avvertenze di sicurezza	22
Panoramica dell'apparecchio	23
Accessori	23
Uso conforme alle norme	24
Prima del primo impiego	24
Caratteristiche	24
Pannello di controllo	25
Programmi	26
Funzione Timer	27
Prima della cottura	28
Cottura del pane	28
Messaggi di errore	30
Pulizia e manutenzione	30
Dati tecnici	31
Smaltimento	31
Garanzia & assistenza	31
Importatore	32
Decorso del programma	33
Eliminazione dei guasti macchina per il pane	37

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego.
In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

⚠ Avvertenze di sicurezza

- Leggere integralmente il presente manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio!
- Pericolo di soffocamento! I bambini possono soffocare a causa dell'uso non conforme del materiale da imballaggio. Smaltire tale materiale subito dopo il disimballaggio o tenerlo lontano dalla portata dei bambini.
- Dopo il disimballaggio, controllare che la macchina per il pane non abbia subìto danni durante il trasporto. Rivolgersi eventualmente al proprio fornitore.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e resistente al calore.
- Non posizionare l'apparecchio accanto a materiali infiammabili, gas esplosivi e/o combustibili. Tenere l'apparecchio a una distanza minima di almeno 10 cm dagli altri oggetti.
- Assicurarsi che le feritoie di aerazione dell' apparecchio non siano ostruite. Pericolo di surriscaldamento!
- Prima della connessione alla rete elettrica, controllare la corrispondenza del tipo di corrente e della tensione di rete con i dati riportati sull'etichetta dell'apparecchio.
- Non collocare il cavo di rete su angoli vivi o vicino a superfici o oggetti caldi. Il materiale isolante del cavo può danneggiarsi.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso!
- L'apparecchio è dotato di un cavo di rete corto per evitare il pericolo di inciampo e di incidenti.
- Utilizzare l'apparecchio solo all'interno di edifici.
- Non collocare mai l'apparecchio sopra o accanto a un fornello a gas o elettrico o altre fonti di calore. Pericolo di surriscaldamento!
- Non coprire mai l'apparecchio con panni o altri materiali. Il calore e il vapore devono potersi disperdere liberamente. Se l'apparecchio viene coperto o viene a contatto con materiale infiammabile, come ad es. tende, si può sviluppare un incendio.
- Se si utilizza un cavo di prolunga, la massima potenza del cavo ammessa deve corrispondere alla potenza della macchina per il pane.
- Posizionare il cavo di prolunga in modo da non costituire intralcio e ostacolo al passaggio.
- Prima di ogni utilizzo, controllare il cavo e la spina. Se il cavo di rete dell'apparecchio risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal centro di assistenza ai clienti autorizzato o da altro personale qualificato, per evitare pericoli.
- L'impiego di accessori non consigliati dal produttore può dare luogo a danneggiamenti. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto. In caso contrario, la garanzia decade.
- Avviare un programma di cottura solo con lo stampo già inserito. In caso contrario, si potrebbe causare danni irreparabili all'apparecchio.
- Sorvegliare attentamente l'apparecchio se ci sono bambini nelle vicinanze! Staccare sempre la spina dalla presa se l'apparecchio non viene utilizzato e prima della pulizia. Fare raffreddare l'apparecchio prima di prelevarne singole componenti.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio risponde alle relative disposizioni di sicurezza. Controlli, riparazioni e manutenzione tecnica devono essere effettuati solo da un rivenditore specializzato. In caso contrario, la garanzia decade.
- Non collocare alcun oggetto sull'apparecchio e non coprirlo. Pericolo d'incendio!
- Attenzione! La macchina per il pane si surriscalda. Toccare l'apparecchio solo quando è completamente raffreddato, oppure utilizzare delle presine.

- Lasciare raffreddare l'apparecchio e disinserire la spina di rete prima di rimuovere o sostituire parti di accessori.
- Non spostare la macchina per il pane in presenza di contenuto bollente o liquido nello stampo di cottura. Sussiste il pericolo di ustione!
- Non toccare mai i ganci rotanti da impasto durante l'uso. Sussiste il pericolo di lesioni!
- Non disinserire la spina dalla presa tirandola dal cavo di rete.
- Disinserire la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio e prima di ogni pulizia.
- Non utilizzare la macchina per il pane per conservare alimenti o utensili.
- Non collocare mai pellicola di alluminio o altri oggetti metallici nella macchina per il pane. Ciò può dare luogo a un corto circuito.
- Non immergere il forno automatico per il pane in acqua o in altri liquidi.
- Non pulire l'apparecchio con spugne abrasive. La spugna potrebbe perdere particelle, che venendo a contatto con elementi elettrici potrebbero provocare il pericolo di scossa elettrica.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza stampo o con lo stampo vuoto. Ciò provoca danni irreparabili all'apparecchio.
- Chiudere sempre il coperchio durante il funzionamento.
- Non rimuovere mai lo stampo durante il funzionamento.
- Durante la preparazione, non superare mai la quantità di 700 g di farina e non aggiungere mai più di 1 $^{1}/_{4}$ di pacchetto (circa 26 g) di lievito secco. L'impasto potrebbe fuoriuscire e provocare un incendio!
- Durante il funzionamento, la temperatura della superficie esterna e il portello possono surriscaldarsi notevolmente. Pericolo di ustioni!

Panoramica dell'apparecchio

1. Oblò
2. Coperchio dell'apparecchio
3. Aperture di aerazione
4. Cavo di rete
5. Pannello di controllo

Attenzione! Superficie bollente!

Accessori

6. 2 ganci da impasto
7. Stampo di cottura max. 1250 g di peso del pane
8. Misurino
9. Cucchiaio dosatore
10. Dispositivo per la rimozione dei ganci da impasto

- Informazioni abbreviate
- Ricettario
- Istruzioni per l'uso

Uso conforme alle norme

Utilizzare la macchina per il pane solo per la cottura del pane e la preparazione di marmellate/confetture in ambito domestico.
Non utilizzare l'apparecchio per asciugare alimenti o oggetti. Non usare la macchina per il pane all'aperto.
Usare solo accessori consigliati dal produttore. Gli accessori non consigliati possono danneggiare l'apparecchio.

Prima del primo impiego

Smaltimento del materiale di imballaggio
Aprire la confezione dell'apparecchio e smaltire il materiale di imballaggio in base alle norme del luogo di residenza.

Prima pulizia
Lavare lo stampo di cottura ❼, i ganci da impasto ❻ e la superficie esterna della macchina per il pane, prima di metterla in funzione, con un panno pulito e inumidito. Non usare spugne o prodotti abrasivi. Rimuovere la pellicola protettiva dal pannello di controllo ❺.

Riscaldamento:

ⓘ Rispettare le seguenti indicazioni per la prima messa in funzione:

Per il primo riscaldamento, inserire nell'apparecchio esclusivamente lo stampo da forno ❼ vuoto. Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❷. Selezionare il programma 12, come descritto al capitolo "PROGRAMMI" e premere Start/Stop Ⓑ per riscaldare l'apparecchio per 5 minuti. Dopo 5 minuti premere il tasto Start/Stop Ⓑ fino all´emissione di un segnale acustico.

Poiché gli elementi riscaldanti sono leggermente ingrassati, alla prima messa in funzione si può manifestare una lieve formazione di odore. Si tratta di fumi innocui che scompaiono dopo breve tempo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.
Fare raffreddare completamente l'apparecchio e pulire ancora una volta lo stampo da forno ❼, i ganci da impasto ❻ e la superficie esterna della macchina per il pane con un panno umido pulito.

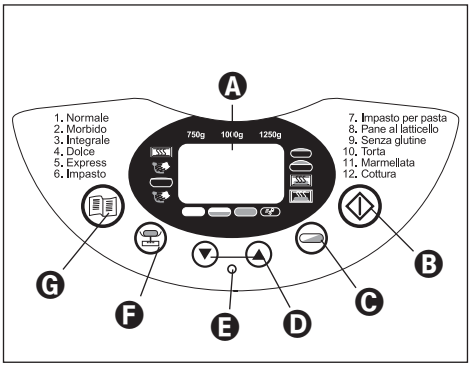
⚠ **Pericolo d'incendio!** Non fare riscaldare la macchina per il pane per oltre 5 minuti con lo stampo vuoto ❼. Ciò provoca il rischio di surriscaldamento.

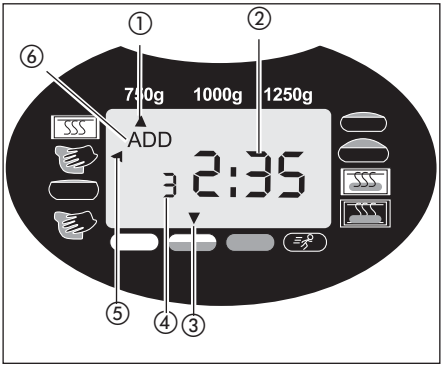
Caratteristiche

Con la macchina per il pane è possibile cuocere il pane secondo i propri gusti.

- Si può scegliere fra 12 programmi diversi.
- È possibile utilizzare preparati per la cottura.
- È possibile preparare impasto per la pasta o per i panini e preparare la marmellata.
- Tramite il programma di cottura "Senza glutine", si possono utilizzare tipi di farina senza glutine, come ad esempio la farina di mais, di grano saraceno o la fecola di patate.

Pannello di controllo





Ⓐ Display

Spia per

① la selezione del peso (750 g, 1000 g, 1250 g)

② il tempo di cottura rimanente espresso in ore e la preselezione programmata del tempo

③ il grado di doratura selezionato (chiaro, medio, scuro, rapido)

④ il numero di programma selezionato

⑤ il decorso del programma

⑥ l'aggiunta di ingredienti („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

Per avviare o interrompere il funzionamento o per cancellare una programmazione del timer.

Per interrompere il funzionamento, premere brevemente il tasto Start/Stop Ⓑ, fino all'emissione di un segnale acustico e al lampeggiare dell'ora nel display Ⓐ. Premendo nuovamente il tasto Start/Stop Ⓑ è possibile riprendere il funzionamento entro 10 minuti. Se si dimentica di fare proseguire il programma, esso proseguirà automaticamente dopo 10 minuti.

Per arrestare definitivamente il funzionamento o cancellare l'impostazione, premere per 3 secondi il tasto Start/Stop Ⓑ, fino all'emissione di un segnale acustico prolungato.

ⓘ Avvertenza:

Non premere il tasto Start/Stop Ⓑ, se si desidera semplicemente controllare la cottura del pane. Osservare il procedimento di cottura tramite l'oblò.

⚠ Attenzione!

La pressione di tutti i tasti deve generare un segnale acustico, a meno che l'apparecchio non sia in funzione.

Ⓒ Grado di doratura (o Modalità rapida)

Selezione del grado di doratura o passaggio alla modalità rapida (chiaro/medio/scuro/rapido). Premere ripetutamente il tasto Grado di doratura Ⓒ, fino a quando non compare la freccia sul grado di doratura desiderato. Per i programmi di cottura 1 - 4, premendo quattro volte il tasto grado di doratura Ⓒ, è possibile attivare la modalità rapida, per accorciare il procedimento di cottura. Premere ripetutamente il tasto Grado di doratura Ⓒ fino alla comparsa della freccia su "Rapido".Per i programmi 6, 7 e 11 non si può scegliere il grado di doratura.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Cottura in differita.

ⓘ Avvertenza:
Per il programma 11 è possibile impostare la cottura in differita.

Ⓔ Spia di indicazione del funzionamento
La spia di indicazione del funzionamento Ⓔ si accende per segnalare un programma in corso di esecuzione. Se si desidera avviare un programma in ritardo con la funzione Timer, la spia di indicazione del funzionamento Ⓔ si accenderà solo quando il programma sarà avviato, e non quando verrà attivato il Timer.

Ⓕ Peso del pane
Scelta del peso del pane (750 g / 1000 g / 1250 g). Premere questo tasto ripetutamente fino alla comparsa della freccia sotto il peso desiderato.
I dati del peso (750 g / 1000 g / 1250 g) si riferiscono alla quantità degli ingredienti inseriti nello stampo da forno ❼.

ⓘ Avvertenza:
la preimpostazione all'accensione dell'apparecchio è 1250 g. Per i programmi 6, 7, 11 e 12 non è possibile impostare il peso del pane.

Ⓖ Selezione dei programmi (menu)
Richiamo del programma di cottura desiderato (1-12). Nel display Ⓐ compare il numero del programma e il tempo di cottura relativo.

Funzione Memory
Alla riaccensione dell'apparecchio a seguito di interruzione di corrente non superiore a 10 minuti, il programma prosegue dallo stesso punto in cui è stato interrotto. Ciò tuttavia non vale nel caso di annullamento/arresto del procedimento di cottura o in caso di azionamento del tasto Start/Stop Ⓑ fino all'emissione di un segnale acustico prolungato.

Oblò ❶
Tramite l'oblò ❶ si può osservare il procedimento di cottura.

Programmi

Con il tasto Scelta del programma Ⓖ, selezionare il programma desiderato. Il relativo numero di programma viene visualizzato nel display Ⓐ. I tempi di cottura dipendono dalle combinazioni dei programmi scelti. V. capitolo „Decorso del programma".

Programma 1: Normale
Per pane bianco e pane di farine miste contenente principalmente farina di segale e di frumento. Il pane ha una consistenza compatta. È possibile impostare la doratura del pane con il tasto Grado di doratura Ⓒ.

Programma 2: Morbido
Per pani leggeri composti di farina molto fine. Il pane è di solito morbido e ha una crosta croccante.

Programma 3: Integrale
Per pane con farine più sostanziose, come ad es. la farina di grano integrale e di segala. Il pane diventa più compatto e più pesante.

Programma 4: Dolce
Per pani con ingredienti contenenti succhi di frutta, fiocchi di noce di cocco, uvetta, frutta secca, cioccolata o zuccheri aggiunti. Con una fase di lievitazione più lunga il pane diventa più leggero e friabile.

Programma 5: Express
Per l'impasto, fare lievitare la pasta e sarà necessario meno tempo per la cottura. Per questo programma sono tuttavia indicate solo ricette che non contengono ingredienti pesanti o farine sostanziose. Tenere presente che con questo programma il pane può diventare meno leggero e non molto gustoso.

Programma 6: Impasto
Per la preparazione di pasta lievitata per panini, pizza o pani a treccia. Con questo programma non si attiva il ciclo di cottura.

Programma 7: Impasto per pasta
Per la preparazione dell'impasto per pasta. Con questo programma non si attiva il ciclo di cottura.

Programma 8: Pane al latticello
Per pani ottenuti con latte cagliato, latticello o yogurt.

Programma 9: Senza glutine
Per pani ottenuti da farine e preparati per panificazione senza glutine. Le farine senza glutine necessitano di tempi più lunghi per l'assorbimento dei liquidi e hanno caratteristiche di lievitazione diverse.

Programma 10: Torta
Gli ingredienti, con questo programma, vengono impastati, fatti lievitare e cotti. Per questo programma utilizzare lievito in polvere.

Programma 11: Marmellata
Per la produzione di marmellate, confetture, gelatine e composte di frutta.

Programma 12: Cottura
Per la ricottura di pani troppo chiari o non sufficientemente cotti, o di impasti già pronti. Questo programma non prevede i processi di impasto e di riposo. In tal modo si evita che il pane si inumidisca eccessivamente.
Il programma 12 cuoce il pane per 60 minuti.
Per terminare anticipatamente queste funzioni, premere il tasto Start/Stop Ⓑ, fino all'emissione di un segnale acustico prolungato. Per spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica.

ⓘ **Avvertenza:**
con i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 9, durante il decorso del programma risuona un segnale acustico e nel display compare „ADD“ ⑥.
Aggiungere ulteriori ingredienti, come frutta e frutta secca, subito dopo tale segnale.
Gli ingredienti in tal modo non verranno spezzettati dai ganci da impasto ❻.

Una volta impostato il timer, è possibile inserire tutti gli ingredienti nello stampo di cottura ❼ anche all' inizio del programma. In tal caso, sminuzzare la frutta e la frutta secca prima di aggiungerle.

Funzione Timer

La funzione Timer permette una cottura in differita. Con i tasti con le frecce ▲ e ▼ Ⓓ impostare il tempo finale del procedimento di cottura desiderato. Il ritardo massimo di tempo è pari a 15 ore.

ⓘ **Avvertenza:**
Prima di cuocere un determinato tipo di pane con la funzione timer, provare prima una volta la ricetta, per assicurarsi che il rapporto degli ingredienti sia giusto, che l'impasto non sia troppo denso o troppo liquido o abbia una quantità eccessiva che provochi la fuoriuscita dell'impasto stesso. Pericolo d'incendio!

Scegliere un programma. Il display Ⓐ mostra il tempo di cottura necessario.
Con il tasto con freccia ▲ Ⓓ si ritarda il termine del programma. Azionando il tasto una volta si ritarda il termine ai dieci minuti successivi. Ogni ulteriore pressione del tasto con freccia ▲ Ⓓ sposta il termine di ulteriori 10 minuti. Tenendo premuto il tasto con la freccia si accelera questa operazione. Sul display compare la durata complessiva del tempo di cottura e il tempo di rinvio.
In caso di superamento del tempo di rinvio, si può correggere il tempo con il tasto con la freccia ▼ Ⓓ. Confermare l'impostazione del timer con il tasto Start/Stop Ⓑ.
Il doppio punto nel display Ⓐ lampeggia e il tempo programmato comincia a scorrere.
Non appena il programma si avvia, la spia di indicazione di esercizio Ⓔ si accende.
Al termine del procedimento di cottura, risuonano dieci segnali acustici e il display Ⓐ indica 0:00.

Esempio:
sono le ore 8.00 e si desidera avere del pane fresco dopo 7 ore e 30 minuti, quindi alle ore 15:30. Selezionare prima il programma 1 e premere poi il tasto Timer Ⓓ, fino alla comparsa di 7:30 nel display Ⓐ, cioè il tempo di 7 ore e 30 minuti, intercorrente fino alla preparazione.

ⓘ **Avvertenza:**
per il programma "Marmellata" non è disponibile la funzione Timer.

ⓘ **Avvertenza:**
non usare la funzione Timer se l'impasto include alimenti facilmente deteriorabili come uova, latte, panna o formaggio.

Prima della cottura

Per un procedimento di cottura riuscito, tenere presenti i seguenti fattori:

Ingredienti
ⓘ **Avvertenza:**
Prelevare lo stampo da forno ❼ dall'alloggiamento prima di inserire gli ingredienti. Se gli ingredienti cadono nel vano di cottura, il calore della serpentina può dare luogo a un incendio.

- Inserire gli ingredienti nello stampo di cottura ❼ sempre nella sequenza indicata.
- Tutti gli ingredienti devono essere riscaldati a temperatura ambiente, per garantire una lievitazione ottimale.
- Misurare le quantità degli ingredienti con precisione. Anche un piccolo cambiamento della quantità indicata nella ricetta può influire sul risultato della cottura.

ⓘ **Avvertenza:**
Non utilizzare mai quantità maggiori rispetto a quelle indicate. Una quantità eccessiva di impasto può fuoriuscire dallo stampo da forno ❼ e incendiarsi cadendo sulle serpentine roventi.

Cottura del pane

Preparazione
Osservare le avvertenze di sicurezza riportate in questa guida.
Collocare il forno automatico su un piano liscio e saldo.

1. Rimuovere lo stampo di cottura ❼ dall'apparecchio estraendolo verso l'alto.
2. Inserire i ganci da impasto ❻ sull'albero motore nello stampo di cottura ❼. Assicurarsi che il tutto sia posizionato correttamente.
3. Inserire gli ingredienti della ricetta nella sequenza indicata nello stampo di cottura ❼. Inserire prima i liquidi, lo zucchero, il sale, poi la farina, e per ultimo il lievito.

ⓘ **Avvertenza:**
controllare che il lievito non venga a contatto con il sale o con i liquidi.

4. Reinserire lo stampo di cottura ❼. Accertarsi che si inserisca correttamente.
5. Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❷.
6. Inserire la spina in una presa di corrente. Viene emesso un segnale acustico e nel display Ⓐ compare il numero del programma e la durata temporale per il programma 1.
7. Selezionare il programma desiderato con il tasto Scelta del programma Ⓖ. Ogni immissione viene confermata con un segnale acustico.
8. Selezionare eventualmente la dimensione del pane con il tasto Ⓕ.
9. Selezionare il grado di doratura Ⓒ del pane. Nel display Ⓐ la freccia indica se è stato impostato il grado di cottura chiaro, medio o scuro. Si può selezionare anche l'impostazione „Rapida“, per abbreviare il tempo di lievitazione dell'impasto.

ⓘ Avvertenza:
Per i programmi 6, 7 , e 11 non è presente la funzione "Grado di doratura".

La funzione "Rapida" è presente solo per i programmi 1-4.
I programmi 6, 7, 11 e 12 non prevedono l'impostazione del peso del pane.

10. È ora quindi possibile impostare il termine del programma, tramite la funzione Timer. Si può impostare un differimento massimo di 15 ore.

ⓘ Avvertenza:
il programma 11 non prevede tale funzione.

Avvio del programma
Avviare quindi il programma con il tasto Start/Stop Ⓑ

ⓘ Avvertenza:
i programmi 1, 2, 3, 4, 6, 8 e 9 si avviano con una fase di preriscaldamento compresa fra i 10 e i 30 minuti (esclusa la Modalità rapida, v. tabella Decorso del programma). I ganci da impasto ❻ in tal caso restano fermi. Non si tratta di un guasto dell' apparecchio.

Il programma effettua automaticamente le varie fasi di lavoro.
Il decorso del programma può essere osservato tramite l'oblò ❶ della macchina per il pane. Occasionalmente, durante il procedimento di cottura, sull'oblò ❶ può formarsi dell'umidità. Il coperchio dell'apparecchio ❷ può essere aperto durante la fase di impasto.

ⓘ Avvertenza:
non aprire il coperchio dell'apparecchio ❷ durante la fase di lievitazione o di cottura. Il pane può sgonfiarsi.

Termine del programma
Al termine del procedimento di cottura, risuonano dieci segnali acustici e il display Ⓐ indica 0:00.

Quando il programma è giunto al termine, l'apparecchio passa automaticamente alla funzione di riscaldamento, dalla durata massima di 60 minuti.

ⓘ Avvertenza:
tale funzione non è valida per i programmi 6, 7 e 11.

In tal modo si ottiene la circolazione di aria calda nell'apparecchio. La funzione di riscaldamento può essere terminata anticipatamente, tenendo premuto il tasto Start/Stop Ⓑ fino all'emissione dei segnali acustici.

⚠ Avviso!
Estrarre la spina di rete dalla presa di corrente prima di aprire il coperchio dell'apparecchio ❷.
In caso di mancato utilizzo, l'apparecchio dev'essere sempre scollegato dalla rete elettrica!

Rimuovere il pane
Nell'estrarre lo stampo di cottura ❼ utilizzare sempre presine o guanti da cucina.
Inclinare lo stampo di cottura ❼ su una griglia e scuotere brevemente, fino a quando il pane non si stacca dallo stampo di cottura ❼.

Se il pane non si sgancia dai ganci di impasto ❻, rimuovere cautamente i ganci ❻ con l'apposito attrezzo ❿.

ⓘ Avvertenza:
Non usare oggetti metallici che possono graffiare il rivestimento antiaderente.
Subito dopo aver estratto il pane dallo stampo di cottura ❼, riempire lo stampo con acqua calda. In tal modo, si evita che i ganci da impasto ❻ si attacchino all'albero motore.

Suggerimento: rimovendo i ganci da impasto ❻ dopo l'ultimo procedimento di impasto, il pane non si romperà nel prelevarlo dallo stampo di cottura ❼ .

- Premere brevemente il tasto Start/Stop Ⓑ, per interrompere il programma all'inizio della fase di cottura o staccare la spina dalla presa. Per consentire la ripresa del procedimento di cottura, reinserire la spina nella presa di corrente entro 10 minuti.
- Aprire il coperchio dell'apparecchio ❷ e prelevare lo stampo di cottura ❼. Con le mani infarinate è possibile prelevare la pasta e rimuovere i ganci da impasto ❻.
- Rimettere l'impasto nello stampo di cottura ❼. Reinserire lo stampo di cottura ❼ e chiudere il coperchio dell'apparecchio ❷.
- Se necessario, inserire la spina nella presa di corrente. Il programma di cottura prosegue.

Fare raffreddare il pane per 15-30 minuti, prima di consumarlo.
Prima di affettare il pane, accertarsi che i ganci da impasto ❻ non si trovino nell'impasto.

Messaggi di errore

- Se sul display Ⓐ compare „HHH“ dopo l'avvio del programma, significa che la temperatura della macchina per il pane è ancora troppo alta. Fermare il programma e staccare la spina dalla presa di corrente. Aprire il coperchio dell'apparecchio ❷ e fare raffreddare l'apparecchio per 20 minuti prima di riutilizzarlo.
- Se non si riesce ad avviare alcun nuovo programma non appena la macchina per il pane ha concluso un programma precedente, significa che essa è ancora troppo calda. In tal caso, il display passa automaticamente all'impostazione di base (Programma 1). Aprire il coperchio dell' apparecchio ❷ e fare raffreddare l'apparecchio per 20 minuti prima di riutilizzarlo.

⚠ **Avviso!**
Non cercare di azionare l'apparecchio prima che esso si sia raffreddato. Ciò è possibile solo per il programma 12.

- Se il display indica „EE0“, „EE1“ o “LLL” dopo l'avvio del programma, spegnere e riaccendere la macchina per il pane, staccando e riattaccando la spina alla presa. Se il messaggio di errore continuasse a comparire, rivolgersi al servizio clienti.

Pulizia e manutenzione

⚠ **Avviso!**
Prima di ogni pulizia, staccare la spina dalla presa e fare raffreddare completamente l'apparecchio. Proteggere l'apparecchio dall'umidità che potrebbe causare scosse elettriche.

Osservare al riguardo anche le avvertenze di sicurezza.

⚠ **Attenzione!**
Le parti dell'apparecchio e degli accessori non sono idonee al lavaggio in lavastoviglie!

Alloggiamento, coperchio, vano di cottura
Rimuovere tutti i residui nello spazio di cottura con un panno umido oppure con una spugna morbida leggermente inumidita. Pulire anche l'alloggiamento e il coperchio solo con un panno o una spugna inumidita.

- Asciugare accuratamente l'interno. Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere il coperchio dell'apparecchio ❷ dall'alloggiamento:

- aprire il coperchio dell'apparecchio ❷, fino a estrarre le cerniere dalle aperture delle guide.
- Estrarre il coperchio dell'apparecchio ❷ dalle guide delle cerniere.
- Per montare il coperchio dell'apparecchio ❷, inserire le cerniere attraverso le aperture delle guide.

Stampi di cottura e ganci da impasto
Le superfici degli stampi di cottura ❼ e dei ganci da impasto ❻ sono provviste di un rivestimento antiaderente. Per la pulizia non usare detergenti aggressivi, prodotti abrasivi o oggetti che possono graffiare le superfici.

A causa dell'umidità e del vapore, l'aspetto delle superfici può cambiare nel corso del tempo. Questo non danneggia la capacità di funzionamento e non influisce negativamente sulla qualità.

Prima della pulizia, prelevare gli stampi di cottura ❼ e i ganci da impasto ❻ dal vano di cottura. Ripulire l'esterno degli stampi di cottura ❼ con un panno inumidito.

⚠ **Attenzione!**
Non immergere mai lo stampo di cottura ❼ in acqua o altri liquidi.
Pulire l'interno dello stampo di cottura ❼ con soluzione detergente calda.
Se i ganci da impasto ❻ fossero incrostati e difficilmente lavabili, riempire lo stampo di cottura ❼ con acqua bollente e attendere circa 30 minuti.
Se il supporto di inserimento del gancio da impasto ❻ è intasato, è possibile pulirlo con cautela utilizzando un bastoncino di legno.
Per la pulizia della macchina per il pane non usare detergenti liquidi o diluenti.

Dati tecnici

Modello:	Macchina per il pane SBB 850 A1
Tensione nominale:	220-240 V ~ / 50 Hz 850 Watt

Smaltimento

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente

Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 69294

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 69294

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Decorso del programma

Programma	1. Normale						2. Morbido					
Grado di doratura	Chiaro Medio Scuro			Rapido			Chiaro Medio Scuro			Rapido		
Dimensione	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo (ore)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Preriscaldamento (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Impasto 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Lievitazione 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Impasto 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Lievitazione 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Lievitazione 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Cottura (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Riscaldamento (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Aggiunta degli ingredienti (ore rimaste)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Preimpostazione del tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A significa che la macchina per il pane impasta per 3 minuti e nel contempo viene emesso il segnale acustico per l'aggiunta degli ingredienti, mentre sul display compare „ADD“ ⑥.

Programma	3. Integrale						4. Dolce					
Grado di doratura	Chiaro Medio Scuro			Rapido			Chiaro Medio Scuro			Rapido		
Dimensione	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo (ore)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Preriscaldamento (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Impasto 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Lievitazione 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Impasto 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Lievitazione 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Lievitazione 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Cottura (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Riscaldamento (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Aggiunta degli ingredienti (ore rimaste)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Preimpostazione del tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A significa che la macchina per il pane impasta per 4 minuti e nel contempo viene emesso il segnale acustico per l'aggiunta degli ingredienti, mentre sul display compare „ADD“ ⑥.

Programma	5. Express			6. Impasto	7. Impasto per pasta	8. Pane al latticello			9. Senza glutine		
Grado di doratura	Chiaro Medio Scuro			N/A	N/A	Chiaro Medio Scuro			Chiaro Medio Scuro		
Dimensione	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo (ore)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Preriscaldamento (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Impasto 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Lievitazione 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Impasto 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Lievitazione 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Lievitazione 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Cottura (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Riscaldamento (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Aggiunta degli ingredienti (ore rimaste)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Preimpostazione del tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A significa che la macchina per il pane impasta per 5 minuti e nel contempo viene emesso il segnale acustico per l'aggiunta degli ingredienti, mentre sul display compare „ADD“ ⑥.

Programma	10. Torta			11. Marmellata	12. Cottura
Grado di doratura	Chiaro Medio Scuro			N/A	Chiaro Medio Scuro
Dimensione	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Tempo (ore)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Preriscaldamento (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Impasto 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Lievitazione 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 Riscaldamento + impasto	N/A
Impasto 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Lievitazione 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Lievitazione 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 Riscaldamento + impasto	N/A
Cottura (min)	60 15 Lievitazione	65 15 Lievitazione	70 15 Lievitazione	20 Lievitazione	60
Riscaldamento (min)	60	60	60	N/A	60
Aggiunta degli ingredienti (ore rimaste)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Preimpostazione del tempo	15h	15h	15h	N/A	15h

Eliminazione dei guasti macchina per il pane

Che cosa fare, se il gancio da impasto ❻ dopo la cottura resta incastrato nello stampo di cottura ❼?	Riempire lo stampo di cottura ❼ con acqua bollente e ruotare il gancio da impasto ❻, per sciogliere le incrostazioni.
Cosa succede se il pane pronto rimane nel forno automatico?	Con la "Funzione di riscaldamento" il pane viene mantenuto caldo e protetto dall'umidità per circa un'ora. Rimanendo per oltre un'ora nella macchina, il pane potrebbe inumidirsi.
Lo stampo ❼ e i ganci da impasto ❻ sono idonei al lavaggio in lavatrice?	No. Lavare a mano lo stampo ❼ e i ganci da impasto ❻.
Perché l'impasto non viene amalgamato sebbene il motore sia in funzione?	Controllare che i ganci da impasto ❻ e lo stampo di cottura ❼ siano inseriti correttamente.
Che cosa fare se il gancio da impasto ❻ resta incastrato nel pane?	Rimuovere il gancio da impasto ❻ con il dispositivo per la rimozione dei ganci da impasto ❿.
Cosa succede se viene a mancare la corrente durante il corso di un programma?	In caso di interruzione di corrente per un massimo di 10 minuti, la macchina per il pane porterà a termine il programma selezionato per ultimo.
Quanto tempo dura la cottura del pane?	I tempi precisi sono indicati nella tabella "Decorso del programma".
Quali pesi di pane si possono cuocere?	Si possono cuocere pani di peso pari a 750 g - 1000 g - 1250 g.
Perché la funzione Timer non può essere usata in caso di cottura con il latte fresco?	I prodotti freschi come latte o uova si deteriorano se rimangono troppo a lungo nell'apparecchio.
Che cosa succede se la macchina per il pane non funziona dopo aver premuto il tasto Start/Stop Ⓑ?	Alcuni processi di lavoro come ad esempio „Riscaldamento“ o „Riposo“ sono difficilmente riconoscibili. Controllare sulla base della tabella „Decorso del programma“, per sapere quale parte del programma è in corso. Controllare di aver premuto correttamente il tasto Start/Stop Ⓑ . Controllare che la spina sia collegata alla presa di rete.
L'apparecchio taglia l'uvetta aggiunta.	Per evitare che ingredienti come frutta o frutta secca vengano sminuzzati, aggiungerli all'impasto solo dopo l'emissione del segnale acustico.

Scheda d'ordinazione SBB 850 A1

quantità da ordinare (max. 3 set per ordinazione)	descrizione articolo	prezzo singolo	prezzo complessivo
	1 stampo incl. 2 ganci da impasto	10 €	€
	4 ganci da impasto	10 €	€

Tipo di pagamento

☐ Bonifico ☐ Contanti

\+ Spese di spedizione 10 €

= €

(luogo, data) (firma)

Scheda d'ordinazione - Come ordinare:

1. Alla voce „Mittente" inserire in stampatello il proprio nome, indirizzo e numero di telefono (per eventuali domande).
2. Contrassegnare il metodo di pagamento desiderato Sul modulo d'ordine. Si può scegliere fra due alternative:

A: Inviare in busta chiusa assieme al modulo d'ordine compilato per intero:
una copia del versamento sul conto corrente postale 3258682 intestato a Ricambi per Elettrodomestici;
oppure copia bonifico bancario: intestato a: Ricambi per Elettrodomestici o IBAN IT53T0760112500000003258682 BANCOPOSTA

B: Inviare l'importo complessivo dell'ordine in contanti con il modulo d'ordine compilato all'indirizzo sotto indicato in busta chiusa.

Non effettuiamo spedizioni in contrassegno.

Il nostro indirizzo postale:

Kompernass Service Italia
RICAMBI ELETTRODOMESTICI
Corso L. Zanussi, 11
33080 Porcia PN"

Importante:
- Affrancare correttamente la busta.
- Scrivere il proprio nome come mittente sulla busta.

Mittente
(si prega di compilare il modulo in stampatello)

Cognome, Nome

Via

Cap, Città

Paese

Telefono

Índice Página

m Indicações de segurança	42
Vista geral do aparelho	43
Acessórios	43
Utilização correcta	43
Antes da primeira utilização	44
Características	44
Painel de comando	44
Programas	46
Função de temporizador	47
Antes da cozedura	48
Cozer pão	48
Mensagem de erro	50
Limpeza e conservação	50
Dados técnicos	51
Eliminação	51
Garantia e assistência técnica	51
Importador	52
Evolução do programa	53
Eliminação de erros da máquina de fazer pão	57

Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultar posteriormente. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

⚠ Indicações de segurança

- Leia o manual de instruções por completo antes de utilizar o aparelho!
- Perigo de asfixia! As crianças correm perigo de asfixia ao manusear incorrectamente o material da embalagem. Elimine o material da embalagem imediatamente depois de o desembalar ou guarde-o fora do alcance das crianças.
- Depois de desempacotar a máquina de cozer pão, verifique se apresenta danos de transporte. Se necessário, dirija-se ao seu fornecedor.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca, plana e que não seja sensível ao calor.
- Não coloque o aparelho próximo de materiais e /ou gases inflamáveis, explosivos. Relativamente a outros objectos deve-se manter uma distância mínima de 10 cm.
- Certifique-se de que as ranhuras de ventilação do aparelho não ficam cobertas. Perigo de sobreaquecimento!
- Antes de ligar o aparelho, verifique se o tipo de corrente e tensão de rede coincidem com as indicações contidas na placa de características.
- Não assente o cabo de rede sobre cantos ou nas proximidades de superfícies ou objectos quentes. O isolamento do cabo pode ser danificado.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- O aparelho vem equipado com um cabo de rede curto para evitar perigo de acidente e de tropeçar.
- Utilizar o aparelho apenas em espaços fechados.
- Nunca coloque o aparelho nas proximidades do fogão a gás e eléctrico, do forno quente ou outras fontes de calor. Perigo de sobreaquecimento!
- Nunca cubra o aparelho com uma toalha ou outros materiais. O calor e o vapor devem poder sair. Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for tapado ou entrar em contacto com material inflamável, como por exemplo com cortinados.
- Se utilizar a extensão do cabo, a potência máxima permitida do cabo terá de corresponder à potência da máquina de cozer pão.
- Coloque a extensão de modo a que ninguém tropece nela e para que não se desligue acidentalmente.
- Verifique antes de cada utilização a ficha e o cabo de rede. Se o cabo de rede deste aparelho ficar danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de apoio ao cliente ou outra pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar perigos.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar danos. Utilizar o aparelho apenas os efeitos previstos. Caso contrário, a o direito da garantia extingue-se.
- Inicie o programa de cozedura apenas com a forma inserida. Tal pode causar danos irreparáveis no aparelho.
- Retire a ficha da tomada se não estiver a utilizar o aparelho ou se pretender efectuar a limpeza. Antes de retirara as peças deixe o aparelho arrefecer.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e/ou de conhecimento do mesmo, a não ser que seja efectuada uma vigilância por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho. As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho corresponde às respectivas determinações de segurança. A verificação, reparação e manutenção técnica são da responsabilidade de um comerciante qualificado. Caso contrário, o direito á garantia extingue-se.

- Não coloque objectos sobre o aparelho, nem o cubra. Perigo de incêndio!
- Atenção! A máquina de fazer pão fica muito quente. Deixe arrefecer o aparelho antes de tocar nele ou utilize uma pega de cozinha para pegar nele.
- Deixe o aparelho arrefecer e retire a ficha de rede antes de retirar ou colocar as peças dos acessórios.
- Não desloque o máquina de fazer pão, se esta tiver algum conteúdo líquido ou quente, p. ex. compotas na forma. Existe perigo de queimaduras!
- Nunca agarre as varas para amassar rotativas durante a utilização. Existe perigo de ferimentos!
- Não retire a ficha da tomada puxando pelo cabo de rede.
- Retire a ficha de rede quando o aparelho não está a ser usado e antes de qualquer limpeza.
- Não utilize a máquina de cozer pão para guardar alimentos ou utensílios.
- Nunca coloque película de alumínio ou outros objectos metálicos na máquina de fazer pão. Isso pode levar a curto-circuito. Existe perigo de incêndio!
- Não mergulhe a máquina de cozer pão em água ou outros líquidos. Existe perigo de choque eléctrico!
- Não limpe o aparelho com esponjas de limpeza abrasivas.
  Se partículas do esfregão soltas entrarem em contacto com peças eléctricas, existe perigo de curto-circuito.
- Não utilize temporizadores externos ou sistemas de comando à distância para comandar o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho vazio ou sem forma. Isto provoca danos irreparáveis no aparelho.
- Feche sempre a tampa durante o funcionamento.
- Nunca retire a forma durante o funcionamento.
- Nunca exceda a quantidade de 700 g de farinha e nunca adicione mais do que aprox. 1 $^{1}/_{4}$ de pacotinho (aprox. 26 g) de fermento em pó. A massa poderia transbordar e provocar um incêndio!
- Durante o funcionamento a temperatura da superfície exterior e da porta pode ser bastante elevada. Perigo de queimaduras!

Vista geral do aparelho

1. Janela para visualização
2. Tampa do aparelho
3. Ranhuras de ventilação
4. Cabo de rede
5. Painel de comando

Atenção! Superfície quente!

Acessórios

6. 2 varas para amassar
7. Forma com capacidade de até 1250 g
8. Copo de medição
9. Colher de medida
10. Botão para remoção das varas para amassar

- Informações breves
- Livro de receitas
- Manual de instruções

Utilização correcta

A máquina para fazer pão destina-se apenas ao uso doméstico e deve ser utilizada apenas para fazer pão e para confeccionar marmelada/doce. Não utilize o aparelho para secar alimentos ou objectos. Não utilize a máquina de cozer pão ao ar livre.
Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante. Acessórios não recomendados podem danificar o aparelho.

Antes da primeira utilização

Eliminação do material da embalagem
Retire o seu aparelho da embalagem e elimine o material da embalagem conforme os regulamentos da sua área de residência.

Primeira limpeza
Antes da colocação em funcionamento, limpe a forma ❼, as varas para amassar ❻ e a superfície exterior da máquina de fazer pão com um pano limpo e húmido. Não use quaisquer esponjas ou detergentes abrasivos. Remova a película de protecção no painel de comando ❺.

Aquecer:
ⓘ Tenha em atenção as seguintes indicações relativas à primeira colocação em funcionamento:

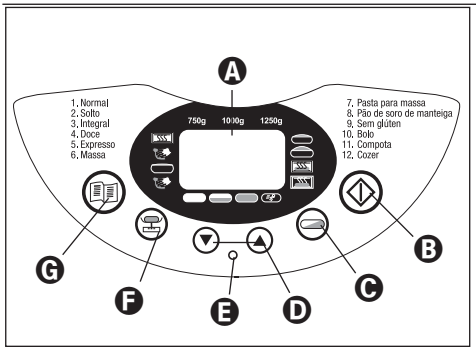
Coloque a forma vazia ❼ dentro do aparelho, unicamente no primeiro aquecimento. Feche a tampa do aparelho ❷. Seleccione o programa 12, tal como descrito no capítulo "PROGRAMAS" e prima Start/Stop ❽, para aquecer o aparelho durante 5 minutos. Após os 5 minutos, prima o botão Start/Stop ❽, até se ouvir um sinal de aviso longo, para terminar o programa.
Visto que os elementos de aquecimento estão ligeiramente lubrificados, pode ouvir-se alguns ruídos durante a primeira colocação em funcionamento. Esta situação não representa danos e desaparece passado pouco tempo. Certifique-se que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela. Deixe o aparelho arrefecer totalmente e volte a lavar a forma ❼, as varas para amassar ❻ e a superfície exterior da máquina de fazer pão com um pano limpo e húmido.

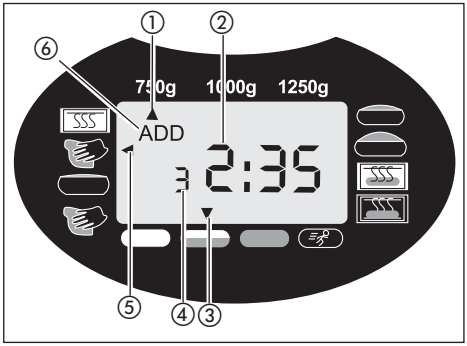
⚠ **Perigo de incêndio!** Não deixe aquecer a máquina de fazer pão durante mais do que 5 minutos com a forma vazia ❼. Existe perigo do sobreaquecimento.

Características

Com a máquina de fazer pão pode cozer pão ao seu gosto.
- Pode escolher entre 12 programas diferentes.
- Pode utilizar misturas pré-preparadas.
- Pode amassar preparados de massa ou massas de pão e fazer compota.
- Através do programa "Sem glúten" pode cozer misturas sem glúten e receitas com farinhas sem glúten, como p. ex. farinha de milho, farinha de trigo e amido de batata.

Painel de comando





Ⓐ Visor

Indicação para

① selecção do peso (750 g, 1000 g, 1250 g)
② tempo de funcionamento restante em horas e a pré-selecção de tempo programada
③ o grau de cozedura seleccionado (claro, médio, escuro, rápido)
④ o número do programa seleccionado
⑤ a evolução do programa
⑥ a adição de ingredientes ("ADD")

Ⓑ Start / Stop

Para iniciar e terminar o funcionamento ou para apagar uma programação do temporizador.
Para interromper o funcionamento, prima brevemente o botão Start/Stop Ⓑ, até ouvir um sinal de aviso e o hora piscar no visor Ⓐ. Premindo novamente o botão Start/Stop Ⓑ é possível retomar o funcionamento, no período de 10 minutos. Se se esquecer de retomar o programa, este prossegue automaticamente passados 10 minutos.
Para terminar totalmente o funcionamento ou eliminar as configurações, prima durante 3 segundos o botão Start/Stop Ⓑ ate ouvir um sinal de aviso longo.

ⓘ Indicação:

Não prima o botão Start/Stop Ⓑ, se pretender apenas controlar o estado do pão. Pode obervar o processo de cozedura através da janela para visualização.

⚠ Atenção!

Ao premir todos os botões tem de ouvir um sinal de aviso, excepto quando o aparelho está em funcionamento.

Ⓒ Grau de cozedura (ou modo rápido)

Escolha do grau de cozedura ou mudar para o modo rápido (claro/médio/escuro/rápido). Prima o botão do grau de cozedura Ⓒ, até surgir a seta acima do grau de cozedura desejado. Para os programas 1 - 4 pode activar o modo rápido, premindo várias vezes o botão grau de cozedura Ⓒ, para encurtar o processo de cozedura. Prima o botão grau de cozedura Ⓒ várias vezes, até a seta surgir acima de "rápido". Nos programas 6, 7 e 11 não é possível seleccionar o grau de cozedura.

Ⓓ Temporizador ▼ ▲

Cozedura retardada.

ⓘ Indicação:

No programa 11 pode ajustar a cozedura retardada.

Ⓔ Lâmpada de indicação de funcionamento

A lâmpada de indicação de funcionamento Ⓔ indica sempre, com as suas luzes, se de momento está um programa em execução. Se desejar iniciar um programa de forma retardada, utilizando o temporizador, a lâmpada de indicação de funcionamento Ⓔ acender-se-á apenas quando o programa for iniciado e não quando activar o temporizador.

Ⓕ Peso do pão

Selecção do peso do pão (750 g / 1000 g / 1250 g). Prima este botão várias vezes, até a seta surgir abaixo do peso pretendido. As indicações do peso (750 g / 1000 g / 1250 g) estão relacionadas com a quantidade dos ingredientes colocados na forma ❼.

ⓘ Indicação:

A predefinição ao ligar o aparelho é de 1250 g. Nos programas 6, 7, 11 e 12 não pode ajustar o peso do pão.

Ⓖ Selecção do programa (menu)
Aceder ao programa de cozedura pretendido (1-12). No visor Ⓐ surge o número do programa e o respectivo tempo de cozedura.

Função de memória
Ao voltar a ligar o aparelho depois de um corte de corrente de aprox. 10 minutos, o programa prossegue a partir de onde parou. Isto não é válido para a eliminação/finalização do processo de cozedura ou para a activação do botão Start/Stop Ⓑ, até se ouvir um sinal de aviso.

Janela para visualização ❶
Pode observar o processo de cozedura através da janela para visualização ❶.

Programas

Com o botão selecção de programa Ⓖ selecciona o programa desejado. O respectivo número de programa é indicado no visor Ⓐ. Os tempos de cozedura dependem das combinações de programa seleccionadas. Ver capítulo "Evolução do programa".

Programa 1: Normal
Para pão de trigo e de mistura essencialmente compostos por farinha de trigo ou de centeio. O pão tem uma consistência compacta. Pode ajustar o grau de cozedura do pão através do botão grau de cozedura Ⓒ.

Programa 2: Solto
Para pães leves de farinha bem moída. O pão é normalmente leve e tem uma superfície estaladiça.

Programa 3: Integral
Para pães com tipos de farinha mais espessa, p. ex. farinha de trigo integral e farinha de centeio. O pão fica mais compacto e pesado.

Programa 4: Doce
Para pães com ingredientes de sumos de fruta, pedacinhos de coco, uvas passas, frutos secos, chocolate ou açúcar adicional. Um maior tempo de levedura torna o pão mais leve e fofo.

Programa 5: Expresso
Para amassar, deixar levedar a massa e cozer é necessário menos tempo. No entanto, para este programa só são adequadas receitas que não contenham ingredientes pesados ou farinhas muito fortes. Repare que neste programa o pão pode não ficar tão fofo e saboroso.

Programa 6: Massa
Para obter massa levedada para pão, pizza ou regueifa. O processo de cozedura não se realiza neste programa.

Programa 7: Pasta para massa
Para a preparação de massa. O processo de cozedura não se realiza neste programa.

Programa 8: Pão de soro de manteiga
Para pães preparados com soro de manteiga ou iogurte.

Programa 9: Sem glúten
Para pão de farinha e misturas para bolos sem glúten. As farinhas sem glúten precisam de mais tempo para a absorção de líquidos e possuem outras características.

Programa 10: Bolo
Com este programa os ingredientes são brevemente amassados, levedados e cozidos. Utilize fermento em pó para este programa.

Programa 11: Compota
Para fazer compotas, doces, geleias e cremes para barrar à base de frutos.

Programa 12: Cozer
Para acabar de cozer pães, que ficaram demasiado claros, que não cozeram completamente ou massa pré-preparada. Os processos de amassar ou de deixar repousar a massa não fazem parte deste programa. O pão mantém-se quente durante uma hora depois de concluído o processo de cozedura. Assim evita-se que o pão fique demasiado húmido. O programa 12 coze o pão durante 60 minutos. Para terminar estas funções antes do tempo definido, prima o botão Start/Stop Ⓑ, até se ouvir um sinal de aviso longo. Para desligar o aparelho totalmente, desligue-o da corrente.

ⓘ **Indicação:**
Nos programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 9 ouve-se um sinal de aviso durante a evolução do programa e surge "ADD" ⑥ no visor.
Introduza logo a seguir os ingredientes restantes, como frutos ou frutos secos.
Os ingredientes não são triturados pelas varas para amassar ❻.
Se tiver programado o temporizador, pode introduzir todos os ingredientes na forma ❼ também no início do programa. Mas neste caso, deve partir os frutos e nozes aos pedaços.

Função de temporizador

A função de temporizador possibilita-lhe uma cozedura retardada.
Com os botões de setas ▲ e ▼ Ⓓ pode configurar o tempo de processo de cozedura pretendido.
A retardação máxima é de 15 horas.

⚠ **Aviso!** Se pretender cozer um determinado pão com a função de temporizador, execute primeiro a receita para se certificar que a proporção dos ingredientes entre si está correcta, que a massa não está demasiado firme ou demasiado fina ou se a massa é muita e pode transbordar. Perigo de incêndio!

Seleccione um programa. O visor Ⓐ indica-lhe o tempo para cozer necessário.
Com o botão de setas ▲ Ⓓ, prolonga o tempo do programa. Premindo uma vez, são acrescentados 10 minutos ao tempo total. Cada vez que o botão ▲ Ⓓ é premido são acrescentados 10 minutos ao tempo total. Se mantiver o botão de setas premido, acelera este processo. O visor indica-lhe a duração total do tempo de cozer e do tempo de retardamento. Se exceder o tempo de prolongamento possível, pode corrigir o tempo com o botão de setas ▼ Ⓓ.
Confirme a configuração do temporizador com o botão Start/Stop Ⓑ.
Os dois pontos no visor Ⓐ piscam e o tempo programado começa a decorrer. Assim que o programa tiver início acende-se a lâmpada de indicação de funcionamento Ⓔ.
Quando o processo de cozedura terminar ouvem-se dez sinais de aviso e o visor Ⓐ indica 0:00.

Exemplo:
São 8.00 horas e pretende ter pão fresco dentro de 7 horas e 30 minutos, ou seja, às 15:30.
Seleccione primeiro o programa 1 e prima depois o botão se setas Ⓓ até surgir 7:30 no visor Ⓐ, uma vez que o tempo até à conclusão é de 7 horas e 30 minutos.

ⓘ **Indicação:**
A função de temporizador não está disponível no programa "Compota".

ⓘ **Indicação:**
Não utilize a função de temporizador quando está a cozinhar alimentos que se estragam facilmente como ovos, leite, natas ou queijo.

Antes da cozedura

Para um processo de cozedura bem sucedido, tenha em conta os seguintes factores:

Ingredientes

ⓘ **Indicação:**
Retire a forma ❼ da estrutura antes de introduzir os ingrediente. Se os ingredientes tocarem no compartimento de cozer pode ser provocado um incêndio devido ao aquecimento das serpentinas de aquecimento.

- Introduza os ingredientes na forma ❼ sempre na sequência indicada.
- Todos os ingredientes devem encontrar-se à temperatura ambiente, de modo a que se obtenha um processo de fermentação óptimo.
- Meça bem as quantidades de ingredientes. Basta um pequeno desvio das quantidades da receita para influenciar o resultado da cozedura.

ⓘ **Indicação:**
Nunca use quantidades maiores que as indicadas. Demasiada massa pode transbordar da forma ❼ e queimar as serpentinas de aquecimento.

Cozer pão

Preparação
Tenha em atenção as indicações de segurança neste manual.
Coloque a máquina de cozer pão sobre uma superfície plana e estável.

1. Retire a forma ❼ do aparelho, puxando-a para cima.
2. Introduza as varas para amassar ❻ nos eixos de accionamento na forma ❼. Certifique-se de que estas estão bem inseridas.
3. Introduza os ingredientes da sua receita na forma ❼, na sequência indicada. Introduza primeiro os líquidos, açúcar, sal e depois a farinha, o fermento deve ser o último ingrediente.

ⓘ **Indicação:**
Certifique-se de que o fermento não se mistura com o sal ou com líquidos.

4. Volte a colocar a forma ❼. Certifique-se de que esta fica correctamente encaixada.
5. Feche a tampa do aparelho ❷.
6. Insira a ficha de rede na tomada.
   Ouve-se um sinal de aviso e surge no visor Ⓐ o número do programa e a duração do programa 1.
7. Seleccione o seu programa com o botão de selecção de programa Ⓖ. Todas as introduções são confirmadas com um sinal de aviso.
8. Se necessário, seleccione o tamanho do pão com o botão Ⓕ.
9. Seleccione o grau de cozedura Ⓒ do seu pão. No visor Ⓐ a seta indica-lhe se seleccionou claro, médio ou escuro. Também pode seleccionar aqui a configuração "Rápido", para reduzir o tempo durante o qual a massa fica a levedar.

ⓘ **Indicação:**
As função "Grau de cozedura" não está disponível para os programas 6, 7 e 11 .
A função "Rápido" só está disponível para os programas 1-4.
A configuração do peso do pão não está disponível para os programas 6, 7, 11 e 12.

10. Tem agora a possibilidade de ajustar a hora de fim do seu programa através da função de temporizador. Pode introduzir um prolongamento máximo de até 15 horas.

ⓘ **Indicação:**
Esta função não é possível para o programa 11.

Iniciar programa
Inicie agora o programa com o botão Start/Stop Ⓑ.

ⓘ **Indicação:**
Os programas 1, 2, 3, 4, 6, 8 e 9 iniciam-se com uma fase de pré-aquecimento de 10 a 30 minutos (excepto o modo rápido, ver tabela Evolução do programa). As varas para amassar ❻ não se movimentam neste caso. O aparelho não está avariado.

O programa executa automaticamente as diferentes operações.

Pode observar a evolução do programa através da janela para visualização ❶ da sua máquina de fazer pão. Ocasionalmente, durante o processo de cozedura, pode ocorrer a formação de humidade na janela para visualização ❶. A tampa do apare-lho ❷ pode ser aberta durante a fase de amassar.

ⓘ **Indicação:**
Não abra a tampa do aparelho ❷ durante a fase de levedação ou de cozedura. O pão pode abater.

Terminar programa
Quando o processo de cozedura termina, ouvem-se dez sinais de aviso e o visor Ⓐ indica 0:00.
Ao terminar o programa, o aparelho muda automaticamente para o modo de manutenção do calor com a duração de até 60 minutos.

ⓘ **Indicação:**
Isto não acontece nos programas 6, 7 e 11.

Neste processo o ar quente circula no aparelho. pode interromper a função de manutenção do calor, mantendo o botão Start/Stop Ⓑ premido até se ouvirem os sinais de aviso.

⚠ **Aviso!**
Antes de abrir a tampa do aparelho ❷ retire a ficha de rede da tomada. No caso de não utilizar o aparelho, deve desligá-lo sempre da rede eléctrica!

Retirar o pão
Ao remover a forma ❼, utilize sempre pegas ou luvas de protecção.
Segure a forma ❼ obliquamente por cima de uma grelha e agite ligeiramente até que o pão se solte da forma ❼.

Se o pão não se soltar das varas para amassar ❻, retire as varas para amassar ❻ cuidadosamente, com o botão para remoção das varas ❿.

ⓘ **Indicação:**
Não utilize objectos metálicos que poderiam arranhar o revestimento anti-aderente.
Logo após retirar o pão, lave a forma ❼ com água quente. Evita uma fixação das varas para amassar ❻ no eixo de accionamento.

Conselho: Ao retirar as varas para amassar ❻ depois do último processo de amassar, o pão não parte ao ser retirado da forma ❼.

- Prima o botão Start/Stop Ⓑ durante um curto período de tempo, para interromper o programa mesmo no início da fase de cozedura ou retire a ficha da tomada. Tem de voltar a ligar a ficha à rede eléctrica no período de 10 minutos, de modo a que o processo de cozedura possa prosseguir.
- Abra a tampa do aparelho ❷ e retire a forma ❼. Passe as mãos por farinha, remova a massa e as varas para amassar ❻.
- Volte a colocar a massa na forma ❼. Volte a colocar a forma ❼ e feche a tampa do aparelho ❷.
- Se necess. introduza a ficha na tomada. O programa de cozedura continua.

Deixe o pão arrefecer durante 15-30 minutos antes de o consumir.
Antes de cortar o pão, certifique-se sempre de que não se encontra nenhuma vara para amassar ❻ na massa.

Mensagem de erro

- Se no visor Ⓐ surgir "HHH", depois do programa ter sido iniciado, a temperatura da máquina de fazer pão ainda é demasiado elevada. Pare o programa e retire a ficha da tomada. Abra a tampa do aparelho ❷ e deixe-o arrefecer durante 20 minutos, antes de o voltar a utilizar.
- Se não for possível iniciar um novo programa, depois da máquina de fazer pão ter acabado de concluir um programa, é porque esta se encontra ainda muito quente. Neste caso, a indicação no visor pisca na configuração base (programa 1). Abra a tampa do aparelho ❷ e deixe-o arrefecer durante 20 minutos, antes de o voltar a utilizar.

⚠ **Aviso!**
Não tente colocar o aparelho em funcionamento, antes deste ter arrefecido. Isto só é possível no programa 12.

- Se surgir "EE0", "EE1" ou "LLL" no visor, depois do programa ter sido iniciado, desligue a máquina de fazer pão e volte a ligá-la, retirando e voltando a introduzir a ficha na tomada. Se a indicação de erro persistir, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente.

Limpeza e conservação

⚠ **Aviso!**
Antes de proceder a qualquer tipo de limpeza, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
Proteja o aparelho da humidade, uma vez que isso pode provocar um choque eléctrico.

Para tal, tenha também atenção às indicações de segurança.

⚠ **Atenção!**
As peças do aparelho e dos acessórios não podem ir à máquina de lavar louça!

Estrutura, tampa, compartimento para cozer
Retire todos os resíduos do compartimento para cozer com um pano húmido ou com uma esponja macia ligeiramente humedecida. Limpe a estrutura e a tampa também apenas com um pano ou esponja húmidos.

- Seque bem o interior. Para uma limpeza rápida, a tampa do aparelho ❷ pode ser retirada da estrutura:
- Abra a tampa do aparelho ❷ até que os cames de charneira cuneiformes passem pelas aberturas das guias de charneira.
- Retire a tampa do aparelho ❷ das guias de charneira.
- Para montar a tampa do aparelho ❷, introduza os cames de charneira na abertura das guias de charneira.

Formas e varas para amassar
As superfícies da forma ❼ e das varas para amassar ❻ estão equipadas com um revestimento anti-aderente. Não utilize quaisquer detergentes agressivos, abrasivos ou objectos cortantes.

A humidade e o vapor podem alterar o aspecto das superfícies ao longo do tempo. Isto não implica porém uma redução da funcionalidade ou da qualidade.

Antes de limpar, retira as formas ❼ e as varas para amassar ❻ do compartimento para cozer. Limpe a parte exterior das formas ❼ com um pano húmido.

⚠ **Atenção!**
Nunca mergulhe a forma ❼ em água ou outros líquidos.
Limpe o interior da forma ❼ com água morna com sabão.

Se as varas para amassar ❻ tiverem uma crosta difícil de eliminar, encha a forma ❼ durante cerca de 30 minutos com água quente.
Se o suporte de aplicação na vara para amassar ❻ estiver obstruído, pode limpá-lo cuidadosamente com um pequeno pau de madeira.
Não utilize detergentes químicos ou diluentes para limpar a máquina de cozer pão.

Dados técnicos

Modelo:	Máquina de fazer pão SBB 850 A1
Tensão nominal:	220-240 V ~ / 50 Hz
Consumo de energia:	850 Watt

Eliminação

Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.
Preste atenção às prescrições actuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.
Guarde o talão de caixa como comprovativo da compra. No caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu ponto de assistência técnica, via telefone. Só assim pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.
A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, mas não danos de transporte, peças de desgaste, como por ex. varas para amassar e formas, nem danos em peças frágeis. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.
A garantia extingue-se no caso de utilização incorrecta e de intervenções que não foram efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.
O período de garantia não é prolongado pela utilização da mesma. O mesmo se aplica a peças substituídas e reparadas. Eventuais danos ou defeitos visíveis no momento da compra devem ser notificados imediatamente após desembalar o aparelho, o mais tardar dois dias após a data de compra.
Após expirar o período de garantia, as eventuais reparações estão sujeitas a pagamento.

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 69294

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Evolução do programa

Programa	1. Normal						2. Solto					
Grau de cozedura:	Claro médio Escuro			rápido			Claro médio Escuro			rápido		
Tamanho:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo (horas)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Pré-aquecer (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Amassar 1 (min):	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Levedar 1 (min):	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Amassar 2 (min):	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Levedar 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Levedar 3 (min):	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Cozer(min):	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Manutenção do calor (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Adicionar ingredientes (que permanecem horas)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Predefinição do tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A significa que a máquina de fazer pão amassa durante 3 minutos e simultaneamente ouve-se o sinal de aviso para adicionar os ingredientes e surge a indicação "ADD" no visor ⑥.

Programa	3. Integral						4. Doce					
Grau de cozedura:	Claro médio Escuro			rápido			Claro médio Escuro			rápido		
Tamanho:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo (horas)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Pré-aquecer (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Amassar 1 (min):	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Levedar 1 (min):	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Amassar 2 (min):	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Levedar 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Levedar 3 (min):	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Cozer(min):	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Manutenção do calor (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Adicionar ingredientes (que permanecem horas)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Predefinição do tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A significa que a máquina de fazer pão amassa durante 4 minutos e simultaneamente ouve-se o sinal de aviso para adicionar os ingredientes e surge a indicação "ADD" no visor ⑥.

Programa	5. Expresso			6. Massa	7. Pasta para massa	8. Pão de soro de manteiga			9. Sem glúten		
Grau de cozedura:	Claro Médio Escuro			N/A	N/A	Claro Médio Escuro			Claro Médio Escuro		
Tamanho:	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo (horas)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Pré-aquecer (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Amassar 1 (min):	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Levedar 1 (min):	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Amassar 2 (min):	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Levedar 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Levedar 3 (min):	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Cozer (min):	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Manutenção do calor (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Adicionar ingredientes (que permanecem horas)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Predefinição do tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A significa que a máquina de fazer pão amassa durante 5 minutos e simultaneamente ouve-se o sinal de aviso para adicionar os ingredientes e surge a indicação "ADD" no visor ⑥.

Programa	10. Bolo			11. Compota	12. Cozer
Grau de cozedura:	Claro médio Escuro			N/A	Claro médio Escuro
Tamanho:	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Tempo (horas)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Pré-aquecer (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Amassar 1 (min):	15	15	15	N/A	N/A
Levedar 1 (min):	N/A	N/A	N/A	15 Calor + amassar	N/A
Amassar 2 (min):	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Levedar 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Levedar 3 (min):	N/A	N/A	N/A	45 Calor + amassar	N/A
Cozer(min):	60 15 Levedar	65 15 Levedar	70 15 Levedar	20 Levedar	60
Manutenção do calor (min)	60	60	60	N/A	60
Adicionar ingredientes (que permanecem horas)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Predefinição do tempo	15h	15h	15h	N/A	15h

Eliminação de erros da máquina de fazer pão

O que fazer se o batedor de gancho ❻ ficar preso na forma ❼ depois da cozedura?	Encha a forma ❼ com água quente e rode as varas para amassar ❻ para dissolver a crosta.
O que acontece quando o pão pronto fica na máquina?	A "função de manutenção do calor" permite que o pão se mantenha quente durante aprox. 1 hora e protege-o da humidade. Se o pão permanecer mais de 1 hora na máquina, pode ficar húmido.
A forma ❼ e as varas para amassar ❻ podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?	Não. Deve lavar a forma ❼ e as varas para amassar ❻ à mão.
Porque é que a massa não está a ser mexida, apesar do motor trabalhar?	Verifique se as varas para amassar ❻ e a forma ❼ estão encaixados correctamente.
O que fazer quando a varas para amassar ❻ ficar preso no pão?	Retire a varas para amassar ❻ com o botão para remoção das varetas ⓾.
O que acontece numa falha de corrente durante o programa?	Em caso de falha de corrente até 10 minutos, a máquina de cozer pão conclui o último programa que estava a ser executado.
Quanto tempo demora a cozer o pão?	Por favor, consulte o tempo preciso na tabela "Evolução do programa".
Qual o tamanho do pão que posso cozer?	Pode cozer pão de 750 g - 1000 g - 1250 g.
Porque é que não se pode utilizar a função do temporizador ao cozer com leite fresco?	Os produtos frescos como o leite ou ovos estragam-se se ficarem demasiado tempo no aparelho.
O que aconteceu quando a máquina de fazer pão não funciona, depois do botão Start/Stop Ⓑ ter sido premido?	Algumas operações como por exemplo "Aquecer" ou "Repousar" são difíceis de detectar. Controle com base na tabela "Evolução do programa", qual a fase do programa a decorrer no momento. Verifique se premiu o botão Start/Stop Ⓑ correctamente. Verifique se a ficha está ligada.
O aparelho tritura as passas introduzidas.	Para evitar triturar ingredientes como fruta ou nozes, acrescente estes à massa apenas depois de soar o sinal.

Cupão de encomenda SBB 850 A1

Quantidade (máx. 3 conjuntos por encomenda)	Descrição do artigo	Preço Unitário	Preço total
	1 forma incl. 2 varetas pequenas	10 €	€
	4 varetas pequenas	10 €	€

Modo de pagamento

☐ Transferência ☐ Cheque

\+ mais portes e envio. 7,50 €

= €

(Lugar, Data) (Assinatura)

Cupão de encomenda - Para encomendar proceda como se segue:

1. Em "remetente/comprador" escreva o seu nome, a sua morada e o seu número de telefone (para eventuais dúvidas) em letras maiúsculas.
2. Seleccione com uma cruz o meio de pagamento pretendido na ficha de encomenda.
Tem dois meios de pagamento à escolha:

A: Pagamento por cheque: Envie um cheque de compensação com o montante total da sua encomenda juntamente com a ficha de encomenda preenchida na sua totali-dade num envelope para a nossa morada indicada abaixo.
Cheque à ordem de:
FGM, Lda.

B: Transferência: Transferir a quantia total para a conta

Banco: BANCO BPI
NIB: 001000004240442000182

Na sua transferência introduza como finalidade de utilização o artigo, bem como o seu nome e morada. Envie a ficha de encomenda preenchi-da na sua totalidade num envelope para a nossa morada indicada abaixo.

Nossa morada:

Kompernass Service Portugal
FGM-Ferramentas Gerais
e Máquinas Lda.
Rua da Mainca, 642 · Apartado 1080
4466-901 S. Mamede de Infesta

Importante:
- Coloque o valor em selos correcto.
- Escreva o seu nome de remetente no envelope.

Remetente/comprador

(por favor preencher completamente em letra de imprensa)

Apelido, Nomes

Rua

Código Postal, Local

Telefone

Content

	Page
Safety Notices	62
Appliance Overview	63
Accessories	63
Intended Use	64
Before the first usage	64
Properties	64
Control panel	65
Programme	66
Timer-Function	67
Before baking	68
Baking bread	68
Error Messages	70
Cleaning and Care	70
Technical data	71
Disposal	71
Warranty and Service	72
Importer	72
Programme sequence	73
Troubleshooting the Bread Baking Machine	77

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

⚠ Safety Notices

- Please read the operating instructions through completely before using the appliance for the first time!
- Danger of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- After unpacking, check the appliance for damage that may have occurred during transportation. If necessary, contact your supplier.
- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/ignitable gases. A minimum distance of 10 cm must be maintained to all other materials.
- Ensure that the ventilation slots of the appliance are kept free at all times. Risk of overheating!
- Before plugging the appliance in, check that the electricity type and mains voltage matches the information given on the type plate.
- Do not place the power cable over sharp edges or close to hot surfaces or objects. These may damage the insulation of the power cable.
- Never leave the appliance unsupervised whilst in use.
- To avoid the risk of tripping accidents the appliance is provided with a short power cable.
- Only use the appliance inside buildings.
- Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other source of heat. Risk of overheating!
- Never cover the appliance with a tea-towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire could occur if the appliance is covered with an inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread baking machine.
- Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or unintentially pulling on it .
- Always check the power cable and plug before use. Should the power cable of the appliance become damaged, to avoid the risk of injury or a fatality it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified specialist.
- The use of ancillaries not recommended by the manufacturer could cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.
- Start a baking programme only when a baking mould is fitted in. If a mould is not fitted, it could cause irreparable damage to the appliance.
- If children are in the vicinity, supervise the appliance particularly well! If the appliance is not in use, and also before cleaning it, remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before removing individual parts.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance complies with standard safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.

- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Risk of fire!
- Caution! The bread maker becomes very hot during operation. Do not touch the appliance until it has cooled down, or use oven gloves.
- Before taking out or inserting accessories, unplug the power cable and allow the appliance to cool down.
- Do not transport the Bread Baking Machine if the baking mould contains hot or fluid contents, e.g. jams. There is a danger of being burnt!
- During use, NEVER come into contact with the rotating kneading paddles. There is also a risk of personal injury!
- Do not pull on the cable to remove the plug, rather, pull the plug itself from the socket.
- When not in use, and before cleaning the app-liance, remove the power cable from the wall socket.
- Do not use the Bread Baking Machine for the storage of foods or utensils.
- Never lay aluminium foil or other metallic objects in the Bread Baking Machine. This could lead to a short circuit. There would be a risk of fire!
- Never place the bread machine in water or other liquids. Risk of fatal electrical shocks!
- Do not clean the appliance with abrasive sponge cleaning pads.
  Should particles break away from the sponge and come into contact with electrical components, you could receive an electric shock.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This would irreparably damage the appliance.
- Always close the lid during operation.
- NEVER remove the baking mould during operation.
- When baking, NEVER exceed the amount of 700 g of flour and NEVER add more than 1 $^1/_4$ packets (approx. 26 g) of dry yeast. The dough could spill over and cause a fire!
- When in use, the temperature of the outer surfaces and the door can be very high. Risk of Burns!

Appliance Overview

1. Viewing window
2. Appliance lid
3. Ventilation slits
4. Power cable
5. Control panel

Caution! Hot surfaces!

Accessories

6. 2 kneading paddles
7. Baking mould for bread weights up to 1250 g
8. Measuring cup
9. Measuring spoon
10. Kneading paddle remover

- Concise instruction sheet
- Recipe book
- Operating manual

Intended Use

Use your Bread Baking Machine for baking bread and making jams or marmaldes in domestic areas only.
Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects. Do not use the Bread Baking Machine outdoors.
Use only the ancillaries recommended by the manufacturer. Non-recommended accessories may cause damage to the appliance.

Before the first usage

Disposal of the packaging material
Unpack your appliance and dispose of the packaging material in accordance with your local regulations.

Initial cleaning
Wipe the baking mould ❼, kneading paddles ❻ and outer surfaces of the bread baking machine with a clean, damp cloth before putting it into operation. Do not use abrasive scrubbers or cleaning powders. Remove the protective foil on the control panel ❺.

Pre-heating
ⓘ Please take note of the following notice regarding the first usage:

For the first heating up ONLY, place the empty baking mould ❼ into the appliance. Close the appliance lid ❷. Select the programme 12, as described in the section "PROGRAMMES" then press the button Start/Stop ❽, to warm up the appliance for 5 minutes. To terminate the programme, after 5 minutes press the button Start/Stop ❽ until a long signal tone is heard.

As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting the appliance into operation. This is harmless and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.
Allow the appliance to cool down completely and once again wipe the baking mould ❼, kneading paddles ❻ and the outer surfaces of the Bread Baking Machine with a clean moist cloth.

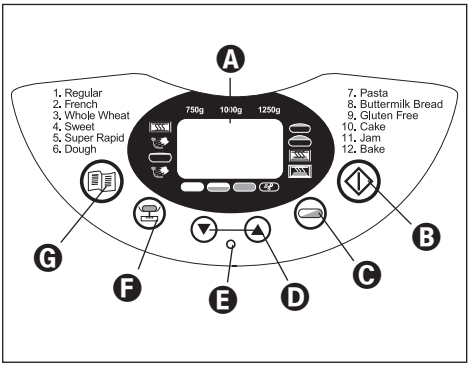
⚠ **Risk of fire!** Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould ❼. There is a real danger of overheating.

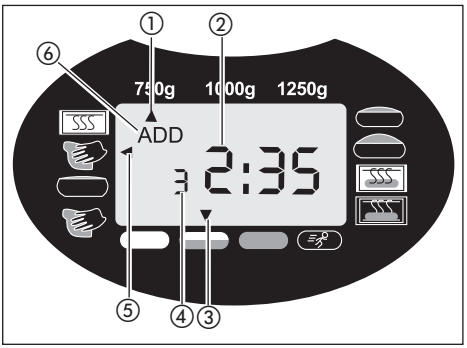
Properties

With this Bread Baking Machine you have the possibility to bake bread according to your taste.

- You can choose from 12 different baking programmes.
- You can employ ready-to-use baking mixtures.
- You can knead dough for buns and noodles and also prepare marmalades and jams.
- With the programme "Gluten Free" you can bake gluten-free baking mixtures and recipes with gluten-free flours, such as cornflour, buckwheat flour and potato starch.

Control panel





Ⓐ Display

Display for

① selection of the weight (750 g, 1000 g, 1250 g)

② the remaining baking time in minutes and the programmed time

③ the selected level of browning (light, medium, dark, rapid)

④ the selected program number

⑤ the programme sequence

⑥ the addition of ingredients („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

To start and stop an operation or to delete a time-programming.

To interrupt the operation, briefly press the Start/Stop button Ⓑ until a signal tone sounds and the time in the display Ⓐ flashes. By once again pressing the Start/Stop button Ⓑ within 10 minutes, the operation can be continued. Should you forget to re-start the programme, after 10 minutes it will be automatically continued.

To completely terminate the operation or to delete a programming, press the Start/Stop button Ⓑ for 3 seconds, until long signal tone sounds.

ⓘ Note:

Do not press the Start/Stop button Ⓑ if you want to simply check the condition of the bread. You can watch the baking operation through the viewing window.

⚠ Warning!

When pressing all buttons an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation.

Ⓒ Level of browning (or Rapid modus)

Select the browning level or switch into the Rapid modus (light/medium/dark/Rapid). Press the Browning Level button Ⓒ repeatedly, until the arrow is located above the desired browning level. For the Programmes 1 - 4 you can, through repeated pressing of the Browning Level button Ⓒ, activate the Rapid modus to shorten the baking process. Press the Browning Level button Ⓒ repeatedly until the arrow appears over "Rapid". A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Time-delayed baking.

ⓘ Note:

Time-delayed baking cannot be arranged with Programme 11.

Ⓔ Operation indicator lamp
The operation indicator lamp Ⓔ indicates with its glowing that a programme is currently running. If you want to start a programme time-delayed by using the timer function, the operation indicator lamp Ⓔ first glows when the programme itself starts, not when the timer is activated.

Ⓕ Bread weight
Select the bread weight (750 g / 1000 g / 1250 g). Press the button repeatedly until the arrow appears under the desired weight. The weight details (750 g / 1000 g / 1250 g) relate themselves to the amount of ingredients placed in the baking mould 7.

ⓘ Note:
The default setting when switching the appliance on is 1250 g. You cannot adjust the bread weight with the Programmes 6, 7, 11 and 12.

Ⓖ Programme selection (Menu)
Call-up of the desired baking programme (1-12). In the display Ⓐ appears the Programme number and the corresponding baking time.

Memory Function
When being switched on again after a power failure of up to approx. 10 minutes, the program will continue from the same point. This is however not valid when erasing/terminating the baking process or pressing the button Start/Stop Ⓑ until an extended signal tone sounds.

Viewing window 1
You can observe the baking process through the window 1.

Programme

Select the desired programme with the button Programme selection Ⓖ. The corresponding programme number is shown in the display Ⓐ. The baking times are dependant on the selected Programme combinations. See the chapter "Programme sequence".

Programme 1: Regular
For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. Set the browning of the bread with the button browning level Ⓒ.

Programme 2: French
For light breads from well-milled flour. As a rule, the bread is light and has a crispy crust.

Programme 3: Whole Wheat
For breads made from robust flours, e.g. whole wheat flour and whole rye flour. The bread will be more compact and heavy.

Programme 4: Sweet
For breads with ingredients like fruit juices, coconut flakes, raisins, dried fruit, chocolate or additional sugar. Due to an extended rising phase the bread will be lighter and airier.

Programme 5: Super Rapid
Less time is required for kneading, rising and baking. For this Programme, however, use only such recipes that do not contain any heavy ingredients or heavy varieties of flour. Note that in this programme the bread is less aerated and may not be quite so tasty.

Programme 6: Dough (kneading)
For the preparation of yeast dough for buns, pizza or plaits. In this Programme no baking is done.

Programme 7: Pasta
For the preparation of pasta dough. In this Programme no baking is done.

Programme 8: Buttermilk bread
For breads made with buttermilk or yoghurt.

Programme 9: Gluten Free
For breads made of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the absorption of liquids and have differing rising properties.

Programme 10: Cake
In this programe the ingredients are kneaded, allowed to rise and then baked. Use baking powder for this programme.

Programme 11: Jam
For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

Programme 12: Bake
For the after-baking of breads that are not brown enough, not baked through or ready-made dough. All kneading and rising processes are dispensed with in this programme. The bread is kept warm for up to one hour after the baking process. This prevents the bread from becoming too moist.
Programme 12 bakes the bread for 60 minutes.
To terminate these functions prematurely, press the Start/Stop button Ⓑ until a long signal tone is heard. To switch the appliance off, remove the power plug from the wall socket.

ⓘ **Note:**
With the programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 a signal tone sounds during the programme process and „ADD“ ⑥ appears in the display.
As soon as possible after it sounds add the other ingredients, such as fruit or nuts.
The ingredients will not be crushed by the kneading paddle ❻.

If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould ❼ at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces before inserting them.

Timer-Function

The timer function allows you to do time-delayed baking.
With the arrow buttons ▲ and ▼ Ⓓ enter in the desired completion time for the baking process. The maximum time delay amounts to 15 hours.

⚠ **Warning!** Before you bake a particular type of bread with time delay first try out the recipe under observation, to ensure that the relationships of the ingredients to each other are correct, the dough is not too firm or too thin, and that the amounts are not too large and could possibly overflow. Risk of fire!

Select a Programme. The display Ⓐ indicates the required baking time.
With the arrow key ▲ Ⓓ you can postpone the end of the Programme. The first activation pushes the completion time back to the next full interval of 10 minutes. Each subsequent activation of the arrow key ▲ Ⓓ pushes the completion time back by 10 minutes. You can accelerate this procedure by holding the button pressed down. The display shows you the whole period of the baking time and delay time. On a possible exceeding of the possible time delay you can correct the time with the arrow button ▼ Ⓓ. Confirm the programming of the timer with the Start/Stop button Ⓑ. The colon on the display Ⓐ flashes and the programmed time starts to run. As soon as the programme starts, the operation indicator lamp Ⓔ glows.
When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display Ⓐ indicates 0:00.

Example:
It is 8:00 a.m. and you would like to have fresh bread in 7 hours and 30 minutes, in other words at 3:30 p.m. First of all select Programme 1 and then press the arrow button Ⓓ until 7:30 appears in the display Ⓐ, as the time period to be allowed for completion is one of 7 hours and 30 minutes.

ⓘ **Note:**
The timer function cannot be activated with the Programme "Jam".

ⓘ **Note:**
With time delayed baking please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt, onions etc.

Before baking

For a successful baking process, please consider the following factors:

Ingredients

ⓘ **Note:**
Take the baking mould ❼ out of the housing before putting in the ingredients. Should ingredients drop into the baking area, a fire may be caused by them burning on the heating elements.

- Always place ingredients into the baking mould ❼ in the sequence specified .
- All ingedients should be at room temperature, to ensure an optimal rising result from the yeast.
- Ensure that you measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

ⓘ **Note:**
NEVER use quantities larger than those specified. Too much dough could rise out of the baking mould ❼ drop onto the hot heating elements and cause a fire.

Baking bread

Preparation
Pay heed to the safety instructions in this manual. Place the Bread Baking Machine on a level and firm surface.

1. Pull the baking mould ❼ upwards and out of the appliance.
2. Push the kneading paddles ❻ onto the drive shafts in the baking mould ❼. Make sure they are firmly in place.
3. Place the ingredients for your recipe into the baking mould ❼ in the specified order. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

ⓘ **Note:**
Ensure that the yeast does not come into contact with salt or fluids.

4. Place the baking mould ❼ back in the appliance. Ensure that it engages correctly.
5. Close the appliance lid ❷.
6. Insert the power plug into the wall socket. A signal tone sounds and in the display Ⓐ appears the Programme number and the time-duration for Programme 1.
7. Select your programme with the Programme select button Ⓖ. Each input is confirmed with a signal tone.
8. If necessary, select the size of bread you want to bake with the button Ⓕ.
9. Select the browning level Ⓒ for your bread. In the display Ⓐ the arrow shows you what you have selected, light, medium or dark. Here you can also select the setting "Rapid" to shorten the time period in which the dough rises.

ⓘ **Note:**
A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

The function "Rapid" is only available with Programmes 1-4.
A bread weight level cannot be selected with the Programmes 6, 7, 11 and 12.

10. You now have the option of setting the end time of your programme using the timer function. You can enter in a maximum time delay of up to 15 hours.

ⓘ Note:
This function is not available for Programme 11.

Starting the Programme
Now start the programme with the Start/Stop button Ⓑ.

ⓘ Note:
The Programmes 1, 2, 3, 4, 6, 8 and 9 start with a 10 to 30 minute pre-heat phase (except Rapid, see Table for Programme Sequences). The kneading paddles ❻ do not move themselves. That is not an error of the machine.

The Programme automatically carries out the various operations.
You can watch the programme sequence via the window ❶ of your Bread Baking Machine. Occasionally, condensation may collect in the window during baking ❶. The appliance lid ❷ can be opened during the kneading phase.

ⓘ Note:
Do not open the appliance lid ❷ during the rising or baking phases. The bread could collapse.

Ending the Programme
When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display Ⓐ indicates 0:00.

At the end of the programme the appliance automatically changes to a keep-warm mode for up to 60 minutes.

ⓘ Note:
This is not applicable to Programmes 6, 7 and 11.

In this mode, warm air circulates inside the appliance. The keep warm period can be prematurely terminated by pressing down the Start/Stop button Ⓑ until the signal tone sounds.

⚠ Warning!
Before opening the appliance lid ❷ remove the power plug from the wall socket.
When not in use, the appliance should never be plugged in!

Taking out the bread
When handling the hot baking mould, ❼ always use pot holders or oven gloves.
Hold the baking mould ❼ tilted over a grid and shake it lightly until the bread slides out of the baking mould ❼.

If the bread does not slip off the kneading paddles ❻, carefully remove the kneading paddles ❻ using the supplied kneading paddle remover ❿.

ⓘ Note:
Do not use any metal objects which may cause scratches on the non-stick coating.
After removing the bread, immediately rinse the baking mould ❼ with warm water. This prevents the kneading paddles ❻ from sticking to the driving shaft.

Tip: If you remove the kneading paddles ❻ after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the baking mould ❼.

- Briefly press the Start/Stop button Ⓑ to interrupt the programme at the very start of the baking phase or, remove the power plug from the wall socket. Ensure that you re-insert the power plug within 10 minutes so that the baking process can be continued.
- Open the appliance lid ❷ and remove the baking mould ❼. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles ❻.
- Lay the dough back into the baking mould ❼. Replace the baking mould ❼ and close the appliance lid ❷.
- Insert the power plug into the wall socket. The baking programme continues from where it was stopped.

Allow the bread to cool for 15-30 minutes before eating it.
Before cutting the bread, ensure that the kneading paddles have been removed ❻.

Error Messages

- If the display Ⓐ shows "HHH" after the programme has been started, it indicates that the temperature in the Bread Baking Machine is still too high. Stop the programme and remove the power plug. Open the appliance lid ❷ and allow the machine to cool down for 20 minutes before re-using it.
- If a new Programme cannot be started directly after the Bread Baking Machine has completed a baking process, it means the appliance is still too hot. In this case the display panel reverts to the default setting (Programme 1). Open the appliance lid ❷ and allow the machine to cool down for 20 minutes before re-using it.

⚠ **Warning!**
Do not attempt to take the appliance into use before it has cooled itself down. This functions only with Programme 12.

- If the display shows "EE0", "EE1" or "LLL" after the programme has been started, first of all switch the Bread Baking Machine off and then back on by removing and then re-inserting the power plug from/into the wall socket. Should the error display continue, make contact with Customer Services.

Cleaning and Care

⚠ **Warning!**
Before cleaning it, always remove the power plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
Protect the appliance against moisture, this could cause you to receive an electric shock.

Please also observe the safety instructions.

⚠ **Important!**
The appliance and its ancillaries are not suitable for being cleaned in a dish washing machine!

Housing, lid, baking space
Remove all particles left behind inside the baking area using a wet cloth or a slightly wet soft sponge. Wipe the housing and the lid too, only with a moist cloth or sponge.

- Ensure that the interior is completely dry. For easier cleaning, the appliance lid ❷ can be removed from the housing:
- Open the appliance lid ❷ until the wedge-shaped hinge cams pass through the openings of the hinge guides.
- Pull the appliance lid ❷ out of the hinge guides.
- To reassemble the appliance lid ❷, guide the hinge cams through the opening of the hinge guides.

Baking moulds and kneading paddles
The surfaces of the baking moulds ❼ and kneading paddles ❻ have a non-stick coating. When cleaning the appliance do not use aggressive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches to the surfaces.

Due to moisture and vapours the surfaces of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This has no influence on the function nor does it reduce the quality of the baking results.

Before cleaning, take the baking moulds ❼ and kneading paddles ❻ out of the baking area. Wipe the outside of the baking moulds ❼ with a damp cloth.

⚠ **Important!**
Never submerse the baking mould ❼ in water or other liquids.
Clean the interior areas of the baking mould ❼ with warm soapy water.
If the kneading paddles ❻ are encrusted and it is difficult to dissolve, fill the baking mould ❼ with hot water for approx. 30 minutes.
If the mountings of the kneading paddles ❻ are clogged, you can clean them carefully with a wooden toothpick.
Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the Bread Baking Machine.

Technical data

Model:	Bread Baking Machine SBB 850 A1
Nominal voltage:	220-240 V ~ / 50 Hz
Power consumption:	850 Watt

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. The device has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.
Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not transport damage, worn parts, e.g the baking mould or the kneading paddles, or damage to fragile components. This product is intended for domestic use only, it is not intended for commercial applications.
In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.
Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 69294

MT **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 69294

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programme sequence

Programme	1. Regular						2. French					
Level of browning	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Preheat (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rise 1 (Min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneading 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rise 2 (Min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rise 3 (Min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Bake (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A means that the Bread Baking Machine kneads for 3 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	3. Whole Wheat						4. Sweet					
Level of browning	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Preheat (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rise 1 (Min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneading 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Rise 2 (Min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rise 3 (Min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Bake (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A means that the Bread Baking Machine kneads for 4 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	5. Super Rapid			6. Dough	7. Pasta	8. Buttermilk bread			9. Gluten Free		
Level of browning	Light Medium Dark			N/A	N/A	Light Medium Dark			Light Medium Dark		
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Preheat (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneading 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Rise 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Kneading 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Rise 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Rise 3 (Min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Bake (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A means that the Bread Baking Machine kneads for 5 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	10. Cake			11. Jam	12. Bake
Level of browning	Light Medium Dark			N/A	Light Medium Dark
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Time (Hours)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Preheat (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Rise 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	15 Heat + kneading	N/A
Kneading 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Rise 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rise 3 (Min)	N/A	N/A	N/A	45 Heat + kneading	N/A
Bake (min)	60	65	70	20 Rise	60
	15 Rise	15 Rise	15 Rise		
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	N/A	60
Insert ingredients (Time remaining)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	N/A	15h

Troubleshooting the Bread Baking Machine

What do I do if the kneading paddle gets stuck in the ❻ baking mould ❼ after baking?	Fill the baking mould ❼ with hot water and twist the kneading paddle ❻ to loosen the encrustation underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	Through the "Keep-warm function" it is ensured that the bread is kept warm for ca. 1 hour and that it is also protected against moisture. If the bread remains in the baking machine for longer than 1 hour, it may become moist.
Are the baking mould ❼ and the kneading paddle ❻ suitable for cleaning in a dishwasher?	No. Please clean the baking mould ❼ and the kneading paddle ❻ by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?	Check to see if the kneading paddle ❻ and the baking mould ❼ have properly engaged.
What do I do if the kneading paddle ❻ gets stuck in the loaf?	Remove the kneading paddle ❻ with the kneading paddle remover ⓾.
What happens if there is a power failure when a Programme is running?	In the case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will complete the last implemented programme through to the end.
How long does it take to bake bread?	Please take note of the exact times given in the table "Programme sequence".
What size breads can I bake?	You can bake breads with weights of 750 g - 1000 g - 1250 g.
Why can't I use the Timer function while baking with fresh milk?	Fresh products such as milk or eggs spoil if they remain in the appliance for too long.
What has happened if the Bread Baking Machine does not work after the Start/Stop button Ⓑ has been pressed?	Some baking processes, such as "Warming up" or "Rise" are difficult to recognise. Using the table „ Programme sequence", check which programme section is currently in operation. Check to seeif you have correctly pressed the Start/Stop button Ⓑ. Check to see if the power plug is connected to the wall socket.
The appliance crushes the added raisins.	To avoid the breaking up of ingredients such as fruit or nuts, add them to the dough after the signal has sounded.

Order card SBB 850 A1

Quantity ordered (max. 3 sets per order)	Name of article	Cost p. Unit	Total sum
	1 baking mould incl. 2 Kneading paddles	£ 7,-	£
	4 Kneading paddles	£ 7,-	£

Payment method

☐ Bank Transfer

£

Add. £ 7 p&p.

(Location, Date)

(Signature)

Order Card - How to order:

Enter under "Sender/orderer"your name, address and telephone number (for possible queries) in block capitals.

Bank Transfer (BACS): Please transfer the complete amount to our account below:

Natwest Bank Plc
Hammersmith Branch
Sort Code: 60-50-06
Account No: 37758829
Account Name: Domestic Electrical Solutions UK Limited

On your transfer, please provide the article(s) you ordered as well as your complete name and address. Then post your completed order card to our postal address below.

Our postal address:
DES UK LTD
Unit B7
Oxford Street Industrial Park
Vulcan Road
Bilston/ West Midlands
WV14 7LF

Important:
- Please affix sufficient postage to the letter.
- Write your name as the sender on the envelope.

Sender / Orderer

(please complete in block captals)

(Surname, first name)

(Street)

(Post code, town)

(Telephone)

Inhaltsverzeichnis Seite

Sicherheitshinweise	82
Geräteübersicht	83
Zubehör	83
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	84
Vor dem ersten Gebrauch	84
Eigenschaften	84
Bedienfeld	85
Programme	86
Timer-Funktion	87
Vor dem Backen	88
Brot backen	88
Fehlermeldungen	90
Reinigung und Pflege	90
Technische Daten	91
Entsorgung	91
Garantie und Service	92
Importeur	92
Programmablauf	93
Fehlerbehebung Brotbackautomat	97

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

⚠ Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z.B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen. Es besteht Brandgefahr!
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.
  Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 $^{1}/_{4}$ Päckchen (ca.26 g) Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!
- Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!

Geräteübersicht

1. Sichtfenster
2. Gerätedeckel
3. Belüftungsschlitze
4. Netzkabel
5. Bedienfeld

Achtung! Heiße Oberfläche!

Zubehör

6. 2 Knethaken
7. Backform bis zu 1250 g Brotgewicht
8. Messbecher
9. Messlöffel
10. Knethakenentferner

- Kurzinformation
- Rezeptheft
- Bedienungsanleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.
Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

Vor dem ersten Gebrauch

Entsorgung des Verpackungsmaterials
Packen Sie Ihr Gerät aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

Erste Reinigung
Wischen Sie Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Bedienfeld ❺.

Aufheizen:

ⓘ Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform ❼ in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷. Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „PROGRAMME" beschrieben und drücken Sie Start/Stop ❽, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop ❽, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

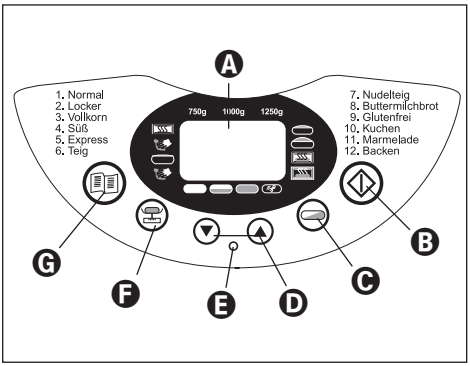
⚠ **Brandgefahr!** Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform ❼ aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

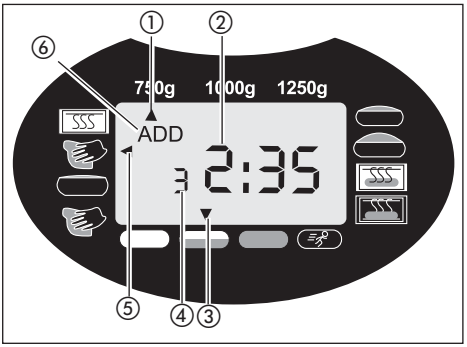
Eigenschaften

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.

- Sie können zwischen 12 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Nudel- oder Brötchenteig kneten lassen und Marmelade herstellen.
- Durch das Programm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen, wie z.B. Maismehl, Buchweizenmehl und Kartoffelmehl, backen.

Bedienfeld





Ⓐ Display

Anzeige für

① die Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)

② die noch verbleibende Betriebszeit in Stunden und die programmierte Zeitvorwahl

③ den gewählten Bräunungsgrad (Hell ▭, Mittel ▬, Dunkel ▬, Schnell ⚡)

④ die gewählte Programm-Nummer

⑤ den Programmablauf

⑥ das Zugeben von Zutaten („ADD“)

Ⓑ Start / Stop ⏀

Zum Starten und Beenden des Betriebes oder um eine Timer-Programmierung zu löschen.

Um den Betrieb anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display Ⓐ blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste Ⓑ kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Wenn Sie vergessen, das Programm fortzusetzen, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.

Um den Betrieb vollständig zu beenden oder die Einstellungen zu löschen, drücken Sie für 3 Sekunden die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt.

ⓘ Hinweis:

Drücken Sie nicht die Start/Stop-Taste Ⓑ, wenn Sie lediglich den Zustand des Brotes kontrollieren wollen. Beobachten Sie den Backvorgang durch das Sichtfenster.

⚠ Achtung!

Beim Drücken aller Tasten muss ein Signalton ertönen, ausgenommen, während das Gerät in Betrieb ist.

Ⓒ Bräunungsgrad (oder Schnellmodus) ▭

Wahl des Bräunungsgrades oder wechseln in den Schnellmodus (Hell/Mittel/Dunkel/Schnell). Drücken Sie wiederholt die Taste Bräunungsgrad Ⓒ, bis der Pfeil über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint. Für die Programme 1 - 4 können Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste Bräunungsgrad Ⓒ den Schnellmodus aktivieren, um den Backvorgang zu verkürzen. Drücken Sie die Taste Bräunungsgrad Ⓒ so oft, bis der Pfeil über „Schnell“ erscheint. Bei den Programmen 6, 7 und 11 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Zeitverzögertes Backen.

ⓘ Hinweis:

Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

Ⓔ Betriebsindikationslampe
Die Betriebsindikationslampe Ⓔ zeigt mit ihrem Leuchten an, dass grade ein Programm läuft. Wenn Sie ein Programm mit der Timer-Funktion zeitverzögert starten wollen, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ erst, wenn das Programm gestartet ist, und nicht, wenn der Timer aktiviert ist.

Ⓕ Brotgewicht
Wahl des Brotgewichtes (750 g / 1000 g / 1250 g). Drücken Sie diese Taste wiederholt, bis der Pfeil unter dem gewünschtem Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben (750 g / 1000 g / 1250 g) beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in die Backform 7.

ⓘ Hinweis:
Die Voreinstellung beim Einschalten des Gerätes ist 1250 g. Bei den Programmen 6, 7, 11 und 12 können Sie das Brotgewicht nicht einstellen.

Ⓖ Programmwahl (Menü)
Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12). Im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und die entsprechende Backzeit.

Memory Funktion
Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle fortgesetzt. Dies gilt jedoch nicht bei Löschen/Beenden des Backvorgangs oder bei Betätigung der Start/Stop-Taste Ⓑ bis ein langer Signalton ertönt.

Sichtfenster 1
Durch das Sichtfenster 1 können Sie den Backvorgang beobachten.

Programme

Mit der Taste Programmwahl Ⓖ wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programm-Nummer wird im Display Ⓐ angezeigt. Die Backzeiten sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen. Siehe Kapitel „Programmablauf“.

Programm 1: Normal
Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad Ⓒ ein.

Programm 2: Locker
Für leichte Brote aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

Programm 3: Vollkorn
Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

Programm 4: Süß
Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

Programm 5: Express
Für das Kneten, Teig gehen lassen und das Backen wird weniger Zeit benötigt. Für dieses Programm sind jedoch nur Rezepte geeignet, die keine schweren Zutaten oder kräftige Mehlsorten enthalten. Beachten Sie, dass das Brot bei diesem Programm weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.

Programm 6: Teig (kneten)
Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 7: Nudelteig
Für die Zubereitung von Nudelteig. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 8: Buttermilchbrot
Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

Programm 9: Glutenfrei
Für Brote aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften.

Programm 10: Kuchen
Die Zutaten werden bei diesem Programm geknetet, gehen gelassen und gebacken. Benutzen Sie Backpulver für dieses Programm.

Programm 11: Marmelade
Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

Programm 12: Backen
Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.
Das Programm 12 backt das Brot für 60 Minuten.
Um diese Funktionen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

ⓘ **Hinweis:**
Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ ⑥ erscheint im Display.
Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu.
Die Zutaten werden durch den Knethaken ❻ nicht zerkleinert.
Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform ❼ geben. Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall vor der Zugabe etwas zerkleinern.

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.
Mit den Pfeiltasten ▲ und ▼ Ⓓ stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein. Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

⚠ **Warnung!** Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit der Timerfunktion backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft. Brandgefahr!

Wählen Sie ein Programm. Das Display Ⓐ zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
Mit der Pfeiltaste ▲ Ⓓ verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ Ⓓ verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit. Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ Ⓓ die Zeit korrigieren.

Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste Ⓑ.
Der Doppelpunkt im Display Ⓐ blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.
Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ.
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display Ⓐ zeigt 0:00 an.

Beispiel:
Es ist 8.00 Uhr und Sie möchten in 7 Stunden und 30 Minuten, also um 15:30 Uhr, frisches Brot haben.
Wählen Sie zunächst das Programm 1 und drücken Sie dann die Pfeiltasten Ⓓ so lange, bis im Display Ⓐ 7:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 7 Stunden und 30 Minuten beträgt.

ⓘ **Hinweis:**
Bei dem Programm „Marmelade" steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

ⓘ **Hinweis:**
Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten.

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

ⓘ **Hinweis**:
Nehmen Sie die Backform 7 aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.

- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform 7.
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf ein genaues Abmessen der der Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

ⓘ **Hinweis:**
Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform 7 laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

Brot backen

Vorbereitung
Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.
Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen geraden und festen Untergrund.

1. Ziehen Sie die Backform 7 aus dem Gerät nach oben heraus.
2. Stecken Sie die Knethaken 6 auf die Antriebswellen in der Backform 7. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
3. Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform 7. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker, Salz und dann Mehl hinzu, die Hefe als letzte Zutat.

ⓘ **Hinweis:**
Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

4. Setzen Sie die Backform 7 wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
5. Schließen Sie den Gerätedeckel 2.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.

7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl Taste G. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste F.
9. Wählen Sie den Bräunungsgrad C Ihres Brotes. Im Display A zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell" wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

ⓘ **Hinweis:**
Für die Programme 6, 7 und 11 ist die Funktion „Bräunungsgrad" nicht möglich.
Die Funktion „Schnell" ist nur für die Programme 1-4 möglich.
Für die Programme 6, 7, 11 und 12 ist die Einstellung des Brotgewichts nicht möglich.

10. Sie haben jetzt die Möglichkeit über die Timer-Funktion den Endzeitpunkt Ihres Programms einzustellen. Sie können eine maximale Zeitverschiebung von bis zu 15 Stunden eingeben.

ⓘ **Hinweis:**
Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

Programm starten
Starten Sie nun das Programm mit der Start/Stop Taste B.

ⓘ **Hinweis:**
Die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 8 und 9 starten mit einer 10- bis 30-minütigen Vorheizphase (außer Schnell-Modus, siehe Tabelle Programmablauf). Die Knethaken 6 bewegen sich hierbei nicht. Das ist kein Fehler des Gerätes.

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster 1 Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster 1 kommen. Der Gerätedeckel 2 kann während der Knetphase geöffnet werden.

ⓘ **Hinweis:**
Öffnen Sie den Gerätedeckel 2 nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

Programm beenden
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display A zeigt 0:00 an.
Bei Beendigung des Programms schaltet das Gerät automatisch auf einen bis zu 60 Minuten andauernden Warmhaltebetrieb.

ⓘ **Hinweis:**
Das gilt nicht für die Programme 6, 7 und 11.

Dabei zirkuliert warme Luft im Gerät. Die Warmhaltefunktion können Sie vorzeitig beenden, indem Sie die Start/Stop-Taste B bis zum Ertönen der Signaltöne gedrückt halten.

⚠ **Warnung!**
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Gerätedeckel 2 öffnen.
Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden!

Brot entnehmen
Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backform 7 immer Topflappen oder Schutzhandschuhe. Halten Sie die Backform 7 schräg über einen Rost und schütteln leicht, bis sich das Brot aus der Backform 7 löst.

Löst sich das Brot nicht von den Knethaken 6, entfernen Sie vorsichtig die Knethaken 6 mit dem beiliegenden Knethakenentferner 10.

ⓘ Hinweis:
Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihaftbeschichtung führen können.
Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform ❼ mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken ❻ an der Antriebswelle.

Tipp: Wenn Sie die Knethaken ❻ nach dem letzten Knetvorgang entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform ❼ nicht aufgerissen.

- Drücken Sie kurz die Start/Stop- Taste Ⓑ, um das Programm ganz zu Anfang der Backphase zu unterbrechen oder ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Sie müssen den Netzstecker innerhalb von 10 Minuten wieder mit dem Stromnetz verbinden, damit der Backvorgang anschließend fortgesetzt werden kann.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und nehmen Sie die Backform ❼ heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken ❻ entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform ❼. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
- Stecken Sie ggf. den Netzstecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

Lassen Sie das Brot 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.
Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken ❻ im Teig befindet.

Fehlermeldungen

- Wenn das Display Ⓐ „HHH" anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

⚠ Warnung!
Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt hat. Das funktioniert nur bei dem Programm 12.

- Wenn das Display „EE0", „EE1" oder "LLL" anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Reinigung und Pflege

⚠ Warnung!
Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.
Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.

Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

⚠ Achtung!
Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

Gehäuse, Deckel, Backraum
Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm. Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

- Trocknen Sie den Innenbereich gut ab. Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel ❷ vom Gehäuse entfernt werden:
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel ❷ aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel ❷ zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.

Backformen und Knethaken
Die Oberflächen der Backformen ❼ und Knethaken ❻ sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backformen ❼ und Knethaken ❻ aus dem Backraum. Wischen Sie die Außenseite der Backformen ❼ mit einem feuchten Tuch ab.

⚠ Achtung!
Tauchen Sie die Backform ❼ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
Reinigen Sie den Innenraum der Backform ❼ mit warmer Spülmittellauge.
Sind die Knethaken ❻ verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform ❼ für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.
Ist die Einsatzhalterung im Knethaken ❻ verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.
Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünner.

Technische Daten

Modell:	Brotbackautomat SBB 850 A1
Nennspannung:	220-240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	850 Watt

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile, wie z.B Knethaken und Backformen, oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 69294

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 69294

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 69294

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programmablauf

Programm	1. Normal						2. Locker					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Vorheizen (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Gehen 1 (Min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Gehen 3 (Min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhalten (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A heißt, dass der Brotbackautomat 3 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Vorheizen (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Gehen 1 (Min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Gehen 2 (Min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Gehen 3 (Min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Warmhalten (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A heißt, dass der Brotbackautomat 4 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	5. Express			6. Teig	7. Nudelteig	8. Buttermilchbrot			9. Glutenfrei		
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	N/A	Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Vorheizen (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneten 1 (Min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Gehen 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Kneten 2 (Min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Gehen 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Gehen 3 (Min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Backen (Min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Warmhalten (Min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A heißt, dass der Brotbackautomat 5 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	10. Kuchen			11. Marmelade	12. Backen
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	Hell Mittel Dunkel
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Zeit (Stunden)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Vorheizen (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	15	15	15	N/A	N/A
Gehen 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	15 Hitze + kneten	N/A
Kneten 2 (Min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Gehen 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Gehen 3 (Min)	N/A	N/A	N/A	45 Hitze + kneten	N/A
Backen (Min)	60 15 Gehen	65 15 Gehen	70 15 Gehen	20 Gehen	60
Warmhalten (Min)	60	60	60	N/A	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	N/A	15h

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken ❻ nach dem Backen in der Backform ❼ stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform ❼ und drehen Sie den Knethaken ❻, um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die „Warmhalte-Funktion“ wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.
Sind Backform ❼ und Knethaken ❻ spülmaschinen-geeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform ❼ und Knethaken ❻ mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken ❻ und die Backform ❼ richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken ❻ im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken ❻ mit dem Knethakenentferner ❿.
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brotbacken?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Programmablauf“.
Welche Brotgewichte kann ich backen?	Sie können Brote von 750 g - 1000 g - 1250 g backen.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Was ist passiert, wenn der Brotbackautomat nicht arbeitet, nachdem man die Start/Stop-Taste Ⓑ gedrückt hat?	Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen“ oder „Ruhen“ sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ richtig gedrückt haben. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.

Bestellkarte SBB 850 A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	1 Backform inkl. 2 Knethaken	10 €	€
	4 Knethaken	10 €	€

Zahlungsweise

☐ Überweisung

\+ zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. **7,50 €**

= €

(Ort, Datum) **(Unterschrift)**

Bestellkarte - So bestellen Sie:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller" Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.

2. Überweisung: Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Kontonummer 0799 566 462
Bankleitzahl 440 100 46
Postbank Dortmund

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an.
Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.de

Absender / Besteller

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Bestellkarte SBB 850 A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	1 Backform inkl. 2 Knethaken	**10,- €**	**€**
	4 Knethaken	**10,- €**	**€**

Zahlungsweise

☐ Überweisung

+ zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. **7,50 €**

= **€**

(Ort, Datum) **(Unterschrift)**

Bestellkarte - So bestellen Sie:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller" Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.

2. Überweisung: Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank: Postbank Dortmund AG

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an.
Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.com

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Land

Telefon

Bestellkarte/Carte de commande/Scheda d'ordinazione SBB 850 A1

Bestellmenge Quantité Quantità da ordinare	Artikelbeschreibung/Description des articles/Descrizione articolo	Einzelpreis/Prix unitaire/prezzo singolo	Gesamtbetrag/Prix net/prezzo complessivo
	1 Backform inkl. 2 Knethaken 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir	10 €	€
	4 Knethaken 4 fouets à pétrir 4 ganci da impasto	10 €	€

Zahlungsweise/Mode de règlement/Tipo di pagamento

☐ Überweisung/Virement/Bonifico

\+ 7,50 €

zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand, Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus.

= €

(Ort, Datum)/(Lieu, date)/(Luogo, data)

(Unterschrift)/(Signature)/(Firma)

So bestellen Sie/Pour commander/Ecco come ordinare:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller" Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.
Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique "Expéditeur/Acheteur" en lettres majuscules.
Alla voce "Mittente/ordinante", inserire nome, titolo, indirizzo e numero telefonico (per eventuali domande), scrivendo in stampatello.

2. **Überweisung:** Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto:
Virement : Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant:
Bonifico: versare l'importo totale in anticipo sul seguente conto:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank/Banque/Banca:
Postbank Dortmund AG

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an. Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.
Dans le champ "Motif de l'opération", veuillez indiquer l'article de même que votre nom et lieu de résidence. Veuillez nous renvoyer la carte de commande dûment renseignée dans une enveloppe à notre adresse postale figurant ci-après.
Indicare l'articolo nella causale del bonifico, nonché nome, cognome e indirizzo. Inviare quindi la cartolina di ordinazione interamente compilata, inserendola in una busta, all'indirizzo indicato qui accanto.

Wichtig:
Überweisung bitte spesenfrei ausführen, Kosten Ihrer eigenen Bank bitte zu Ihren eigenen Lasten.
Remarque:
effectuer un transfert bancaire, les frais demandés par votre banque sont à votre charge.
Importante:
Effettuare a proprie spese il bonifico bancario, assumendosi le spese bancarie della propria banca.

Unsere Postadresse/Notre adresse postale/Il nostro indirizzo postale:
Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland/Allemagne/Germania

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Remarque :
- Veuillez affranchir au tarif en vigueur
- Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe.

Importante:
- Affrancare adeguatamente la busta.
- Scrivere il nome come mittente sulla busta.

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)
Expéditeur/Acheteur
(à compléter en majuscules)
Mittente
(si prega di compilare il modulo in stampatello)

Name, Vorname/Nom, Prénom/Cognome, Nome

Straße/Rue/Via

PLZ, Ort/Code Postal, Ville/Cap, Città

Land/Pays/Paese

Telefon/Téléphone/Telefono